



**Fronton**  
le vin des Toulousains



# DÉCOUVREZ LE VIGNOBLE DE FRONTON



Inclus 19 recettes «Accord mets/vins»

un  
Chef

un  
Vigneron

Éd. 2018-19

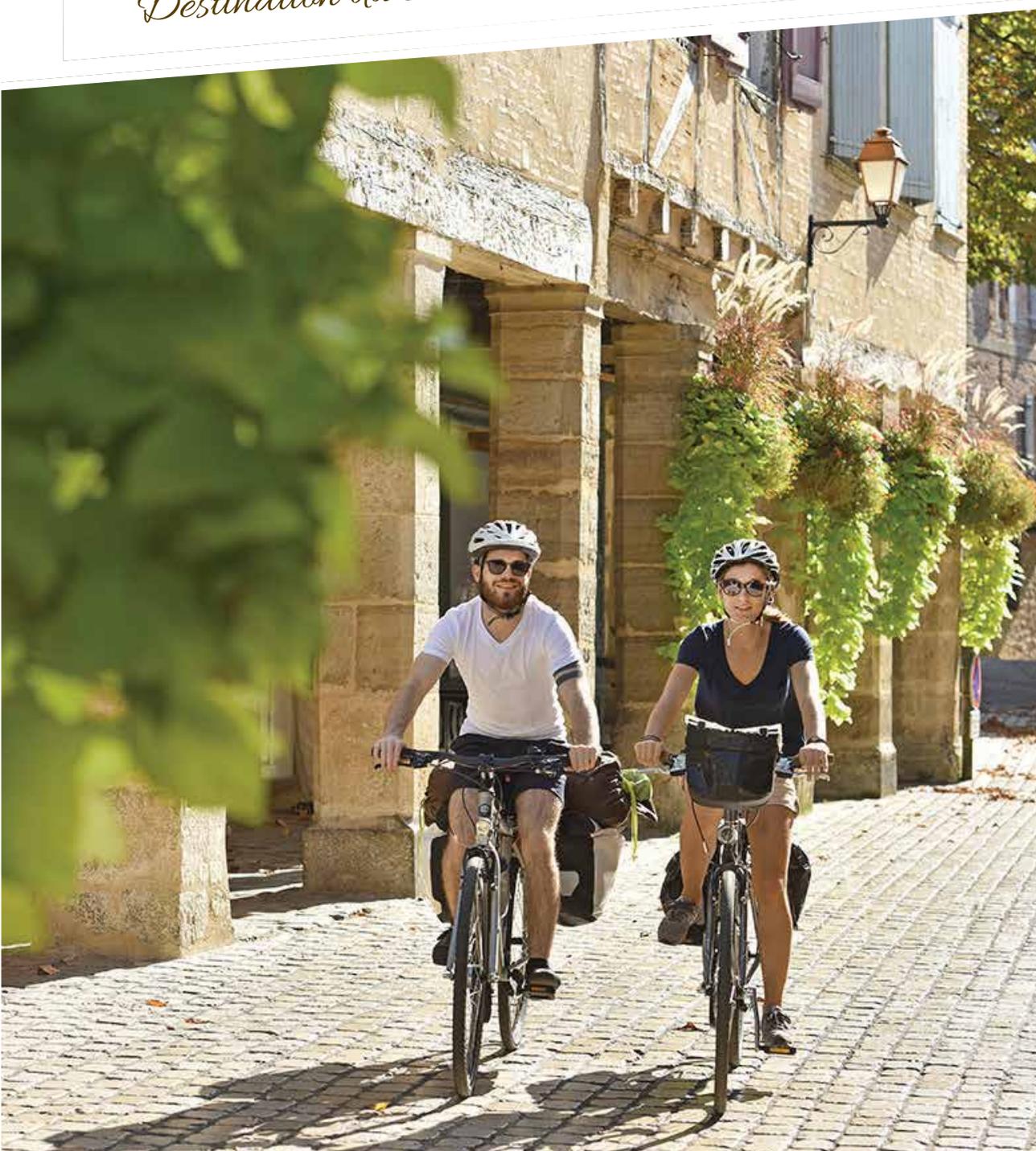


les vins *sudOuest* france



# Prenez l'air en Tarn-et-Garonne

*Destination du bien vivre à 30mn de Toulouse*



## Vin et gastronomie, reflets de nos territoires...

Dans le Sud-Ouest de la France, entre le Tarn et la Garonne, le vignoble de Fronton est un patrimoine exceptionnel et vivant. C'est la Négrette, un cépage unique au monde, qui en fait aujourd'hui toute l'originalité. Ses arômes de fruits noirs, de fleurs et d'épices ont donné naissance en 2016 à un premier livret « Un Chef, Un Vigneron » rassemblant des accords mets et vins inédits.

Cette 3<sup>ème</sup> édition vise à célébrer la pluralité des talents de deux territoires : la Haute-Garonne et le Tarn et Garonne. Elle fait écho au label national « Vignobles & Découvertes » décerné en mai dernier à la destination touristique de « Vignoble de Fronton, au cœur du Sud-Ouest » par l'Agence de développement touristique de la France, Atout France, et le Conseil supérieur de l'œnotourisme. Ce label, créé en 2009 par les ministères en charge du tourisme et de l'agriculture, permet de promouvoir un territoire voué au tourisme avec tous ses acteurs : restaurateurs, hébergeurs, vigneron, caveaux de dégustation, sites naturels et culturels, etc.

Réunis autour des mêmes exigences de goût et de qualité, les chefs Tables & Auberges de France ainsi que les vigneron de l'AOP Fronton poursuivent cette belle aventure à la fois touristique et gourmande en partenariat avec le Comité Départemental du Tourisme de Haute-Garonne et l'Agence de Développement Touristique du Tarn-et-Garonne. De l'entrée au dessert, en passant par la dégustation de fromages régionaux, ce nouvel ouvrage vous réserve toujours plus de découvertes gastronomiques locales : asperges vertes de Lavernose, agneau des Pyrénées, pérail et fraises de St Porquier font ici alliance avec des vins rouges élégants et des rosés aromatiques. Ces accords mets et vins ne pourront que vous inciter à venir visiter ce terroir viticole historique autour d'un vin et deux départements.

Bonne dégustation !



# Conseil départemental

HAUTE-GARONNE  
*Vous êtes  
complètement  
balades !*

Vignoble de Fronton  
[haute-garonnetourisme.com](http://haute-garonnetourisme.com)



Guillaume Gomez



Loïc Ballet

« **N**ous aimons dire que pour trouver le Goût, il faut aller à la source ! La source c'est une histoire, une origine, des racines, des producteurs... Nous aimons la ville rose, sa douceur de vivre et sa gastronomie. Et c'est au détour d'un passage par Toulouse que nous avons, chacun, découvert les vins de Fronton et ce cépage unique au monde, la Négrette. Si cette reine venue de Chypre a pris ses habitudes à plus de 4500 kilomètres de chez elle, nul doute que le terroir qu'elle a choisi pour royaume doit être le meilleur.

Au pays du rugby, entre Toulouse et Montauban, la Négrette a du caractère, comme les vignerons qui la cultivent. Nous les avons rencontrés, goûté leurs cuvées et visité leurs caves. Si les souvenirs que nous gardons sont mémorables, nous sommes convaincus qu'il reste encore de belles histoires à écrire entre nous, passionnés de gastronomie et de bons produits, et cette appellation de Fronton, encore trop méconnue, qui ne cesse de monter !

Ce livret compte de nombreux Chefs que nous aimons aussi. C'est avec grand plaisir que nous portons à vos papilles ce carnet gourmand qui promet de belles dégustations. »

**Guillaume Gomez**, Meilleur Ouvrier de France, Président des Cuisiniers de la République Française, Co-Président d'Euro-Toques

**Loïc Ballet**, journaliste curieux et gourmand  
France Télévisions - Télématin - C'est au programme

Co-parrains des Chefs Tables & Auberges et des Vignerons du Frontonnais pour ce livret 2018/19



les vins *sudOuest* France

# Fronton, le vin des Toulousains

## Découvrez 2000 ans d'histoire

Dans le Sud-Ouest de la France, entre Toulouse et Montauban, le vignoble de Fronton s'étend sur trois anciennes terrasses alluviales du Tarn. Trois terroirs distincts (boulbènes, rougets et graves) associés à un climat favorable et un cépage unique au monde, **la Négrette**, donnent leur identité aux vins de Fronton.

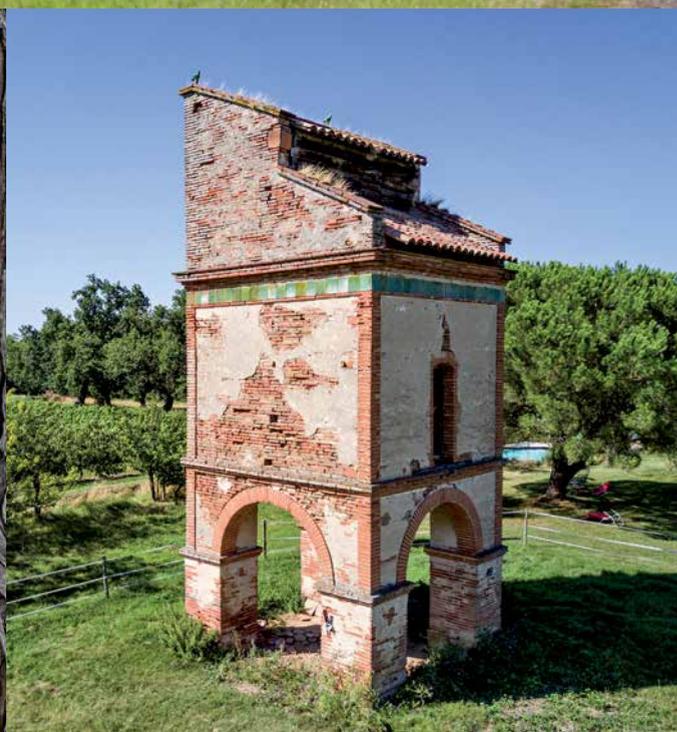
Imaginez : ce sont les Romains qui auraient planté les premières vignes dans le Frontonnais, sur la route reliant Cahors à Toulouse. Au XII<sup>e</sup> siècle, ce sont les chevaliers de l'Ordre de Saint-Jean de Jérusalem qui exploitent un vaste domaine à Fronton et y développent le vignoble...

## Fronton, the Toulousains' wine

### 2000 years of history to explore

*In the South-West of France, between Toulouse and Montauban, the Fronton vineyard area lies on three former alluvial terraces of the river Tarn. Three distinct soil types (fine siliceous soil, « rougets » - coloured by ferrous oxide - and gravels) combined with a favourable climate and a grape variety, **la Négrette**, found nowhere else in the world, give their identity to the wines of Fronton.*

*Just think : it was the Romans who planted the first vines in the Fronton area, alongside the road linking Cahors to Toulouse. in the 12th C., it was the Knights of St. John of Jerusalem who cultivated a vast estate in Fronton and developed the vineyards there...*





## La Négrette, un cépage unique au Monde !

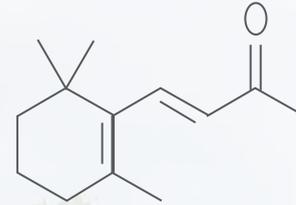
Si la légende rapporte que la Négrette aurait été rapportée de Chypre par les Hospitaliers, sachez que les recherches ampélographiques modernes tendraient à montrer que ce cépage endémique aurait une origine locale, autour des rives du Tarn.

Travaillée en monocépage ou assemblée avec la Syrah, le Cabernet Sauvignon, le Cabernet Franc, le Malbec (Côt), le Gamay et/ou le Fer Servadou, la Négrette est toujours majoritaire dans les cuvées de Fronton. Donnant des vins élégants et structurés, **elle apporte des arômes caractéristiques** de fruits noirs, de violette, de réglisse...

### Négrette, a one-off in the whole world!

*Although the story goes that the Négrette was brought back from Cyprus by the Knights Hospitallers, it has to be said that modern research into grape vines would indicate that this endemic variety is local in origin, from around the banks of the Tarn.*

*Made into a single-variety wine or in an assemblage with Syrah, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec (Côt), Gamay and/or Fer Servadou, the Négrette is always the majority variety in the wines of Fronton. Giving elegant, structured wines, **it brings aromas characteristic** of black fruits, violet, liquorice...*



C'est la bêta-ionone, molécule aromatique naturellement présente dans la Négrette, qui est à l'origine des arômes de violette des vins de Fronton. En enlevant des feuilles pour exposer les grappes aux rayons du soleil, les vignerons favorisent son accumulation dans les raisins.

*It's beta-ionone, an aromatic molecule naturally present in the Négrette, which is responsible for the aromas of violet in Fronton wines. By removing leaves to expose the bunches of grapes to the sun, the wine-growers encourage this to accumulate in the grapes.*





## Des vins rouges gourmands et élégants

Les vins rouges de Fronton offrent généralement des arômes de **fruits noirs** (mûre, cassis), de **fleurs** (violette, pivoine) et d'**épices** (réglisse, poivre). Ils sont élégants, souples, avec des tanins veloutés. Les vins de garde sont souvent plus complexes et charpentés.



A servir autour de 16°

## Des rosés de gastronomie, frais et aromatiques

Particulièrement fruitée et aromatique, la Négrette produit de jolis rosés à la robe assez soutenue et aux **arômes intenses**. La longueur en bouche et le joli gras des rosés de Fronton en font des rosés de gastronomie.



A servir autour de 10°

### Easy-drinking, elegant red wines

*The red wines of Fronton generally give aromas of **black fruits** (blackberry, blackcurrant), **flowers** (violet, peony) and **spices** (liquorice, pepper). They are elegant and supple with velvety tannins. The keeping wines are often more complex and solidly structured.*

### Fresh and aromatic rosés to accompany gourmet foods

*Particularly fruity and aromatic, the Négrette produces lovely rosés with a fairly dark robe and with **intense aromas**. The long finish and good body of the Fronton rosés make them into rosés to accompany fine dining.*



Les cuvées les plus concentrées peuvent faire l'objet d'un élevage en fûts de chêne. Cela permet d'assouplir les tanins, de développer une plus grande complexité aromatique et de favoriser une meilleure aptitude à la garde. Les vins de Fronton élevés en barriques ou en foudres (tonneaux de grande capacité) sont généralement plus charpentés, riches et soyeux et s'agrémentent parfois de notes de cuir, de fruits mûrs voire confits.

*The most concentrated wines may be matured in oak barrels. This renders the tannins more supple, develops a greater aromatic complexity and increases the wine's aptitude for keeping.*

*The Fronton wines matured in barrels or in «foudres» (exceptionally large barrels) are generally better-structured, richer and silkier, sometimes developing notes of leather and ripe or even candied fruits.*



## Parmi les meilleurs vins du Monde !

C'est en 1975 que les vins de Fronton obtiennent leurs lettres de noblesse en accédant à l'AOC (aujourd'hui AOP, Appellation d'Origine Protégée). Depuis, la qualité n'a cessé de croître ; elle est aujourd'hui unanimement reconnue tant au niveau national qu'international.

En 2007 et 2015, la cuvée Inès (Vinovalie) devient champion du monde des rosés. En 2015, un Fronton est élu parmi les 35 Meilleurs Vins du Monde (Decanter World Award Gold pour le Bouissel, 2011). Sans compter les nombreuses médailles et citations dans les guides les plus prestigieux. Quand on vous dit que Fronton est une appellation qui monte !



### Amongst the best wines in the World!

*It was in 1975 that Fronton wines were given the official seal of approval when they obtained their AOC (nowadays AOP, Protected Appellation of Origin). Since then, their quality has continued to increase ; it is now unanimously acknowledged at both national and international level.*

*In 2007 and 2015, the Inès wine (Vinovalie) became the World Champion of rosés. In 2015, a Fronton was elected one of the 35 Best Wines in the World (Decanter World Award Gold for the Bouissel, 2011). Not to mention the many medals and mentions in the most prestigious guides. We told you that Fronton was on the up !*



Cassis

Réglisse Mûre

Pivoine

Epices

Violette

Boisé

Framboise

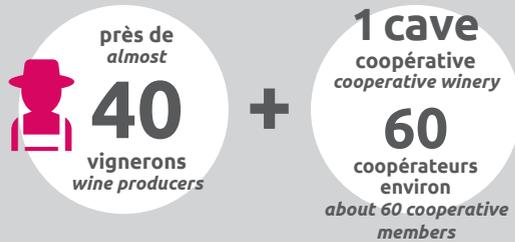
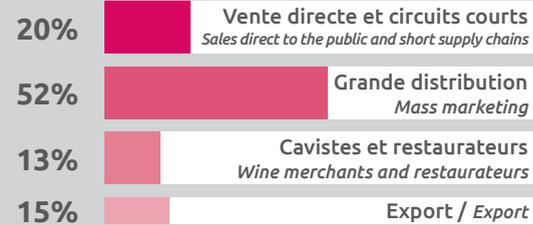
Fruits rouges

Poivre

Cerise noire

fruits noirs

Zone d'appellation  
Appellation area  
**2 400 ha**



date d'accession  
à l'AOC  
**1975**  
date of obtention  
of the AOC

**8 millions** bouteilles/an  
*bottles/year*



## Fronton, Appellation d'Origine Protégée

L'Appellation d'Origine Protégée (AOP, qui remplace l'AOC, Appellation d'Origine Contrôlée) désigne un produit dont les principales étapes de production sont réalisées selon un **savoir-faire reconnu** dans une **même aire géographique**, qui donne ses caractéristiques au produit. C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union Européenne. C'est la notion de terroir qui fonde le concept des Appellations d'Origine.

Un terroir est une **zone géographique particulière** où une production tire son originalité directement des spécificités de son aire de production. Espace délimité dans lequel une communauté humaine construit au cours de son histoire un savoir-faire collectif de production, le terroir est fondé sur un système d'interactions entre un milieu physique et biologique et un ensemble de facteurs humains. Là se trouvent l'originalité et la typicité du produit.

Les règles d'élaboration d'une AOP sont inscrites dans un **cahier des charges** et font l'objet de procédures de contrôle, mises en œuvre par un organisme indépendant agréé par l'INAO. Le cahier des charges de l'appellation Fronton précise les conditions de production (aire de production, encépagement avec le cépage principal Négrette, conduite du vignoble, rendements, règles d'assemblages, etc.).

### Fronton, Appellation d'Origine Protégée

*The Appellation d'Origine Protégée - Protected Appellation of Origin - (AOP, which replaces the AOC, Appellation d'Origine Contrôlée) designates a product whose principal stages of production are carried out according to the know-how and skills proper to a specific geographical area, which gives the product its characteristics. It is a European designation which protects the name of the product throughout the European Union. It is the notion of «terroir» which is the foundation of the concept of Appellations of Origin.*

*A «terroir» is a particular geographical area where a specific product derives its originality directly from the specific characteristics of its zone of production. A defined area within which a human community, over the course of its history, builds up a collective body of know-how and skills relating to production, the «terroir» is founded on a system of interactions between a physical and biological environment and a whole set of human factors. These interactions give rise to the originality and typical character of the product.*

*The rules governing the making of an AOP product are enshrined in a set of specifications and are subject to control procedures, carried out by an independent body authorised by the INAO. The set of specifications of the Fronton Appellation defines the conditions of production (zone of production, grape varieties with the Négrette as the main one, vineyard management, yields, rules governing assemblages, etc.).*



Jean-Marie et Fabien Cardetti,  
Domaine de Lescure

# La Maison des Vins et du Tourisme de Fronton



## La Maison des Vins

du mardi au samedi :  
10h-12h30 et 14h30-19h,  
d'octobre à mai jusqu'à 18h  
ENTRÉE LIBRE ET GRATUITE



## Office de Tourisme

du mardi au samedi :  
10h-12h30 et 14h30-18h30,  
dimanche 10h30-12h30,  
d'octobre à mai jusqu'à 17h30  
et fermé le dimanche



## Maison des Vins

Tuesday to Saturday,  
10-12.30 and 14.30-19.00,  
October to May until 18.00  
ENTRANCE FREE

## Tourist Office

Tuesday to Saturday,  
10.00-12.30 and 14.30-18.30,  
Sunday 10.30-12.30,  
October to May until 17.30  
and closed on Sundays

La Maison des Vins propose plus de 150 références en dégustation-vente ; animée par des professionnels, c'est votre point de départ privilégié pour une balade au cœur du vignoble. Au cœur du vignoble, le Château de Capdeville à Fronton est une magnifique bâtisse mariant histoire et modernité. Dans ce lieu unique, vous pouvez **découvrir, déguster et acheter** les vins de l'ensemble des vigneron de l'appellation Fronton.

Dans ce bâtiment qui abrite également l'Office de Tourisme, vous trouvez tous les renseignements nécessaires à votre séjour sur notre territoire. Tous les mois, des expositions ont lieu dans ce cadre agréable : sculptures, peintures... Les artistes contemporains sont à l'honneur. Quant aux 7 ha de parc qui entourent le château, l'endroit est idéal pour un pique-nique à l'ombre.

Tous les mois, des animations thématiques autour du vin sont proposées : initiation à la dégustation, vins et fromages, vins et chocolat...

Programme sur [www.vins-de-fronton.com](http://www.vins-de-fronton.com)

## The Maison des Vins et du Tourisme of Fronton

*The Maison des Vins has more than 150 different wines for tasting and sale ; run by professionals, it makes the perfect starting point for a tour around the vineyard area. Set in the heart of the vineyards, the Château de Capdeville in Fronton is a magnificent building combining history and modernity. In this unique place, you can find out about, taste and buy wines from all the wine producers in the Fronton appellation.*

*In this building which is also home to the Tourist Office, you can find all the information you need for your stay in our area. Every month, there is an exhibition in this pleasant setting : sculpture, painting... Contemporary artists are to the fore. As for the 7 hectares of grounds which surround the château, they provide the ideal setting for a picnic in the shade.*

*Each month, themed events relating to wine are put on : the basic principles of tasting, wines and cheeses, wines and chocolate...*

Programme on [www.vins-de-fronton.com](http://www.vins-de-fronton.com)



*Le Château de Capdeville abrite la Maison des Vins et du Tourisme*



# Bienvenue sur la Route des Vins de Fronton



Profitez de la situation privilégiée du vignoble de Fronton à **30 min de Toulouse et 20 min de Montauban** pour pratiquer l'œnotourisme. Pendant les vacances ou le week-end, venez à la rencontre de vignerons passionnés qui ont à cœur de vous faire partager leur métier et découvrir leurs vins.

Balades à pied dans les vignes, en VTT ou à cheval... Découvrez le patrimoine du Frontonnais comme il vous plaît !

**REPÉREZ-VOUS !** Les domaines sont fléchés par des panneaux bruns rappelant leur appartenance au vignoble de Fronton.

## Welcome to the Fronton wine road

Take advantage of the fact that the Fronton vineyards are conveniently situated **30 min drive from Toulouse and 20 min from Montauban** to indulge in a spot of wine tourism. During the holidays or at weekends, come and meet the winemakers who are passionate about their craft and who would love to share their knowledge and their wines with you.

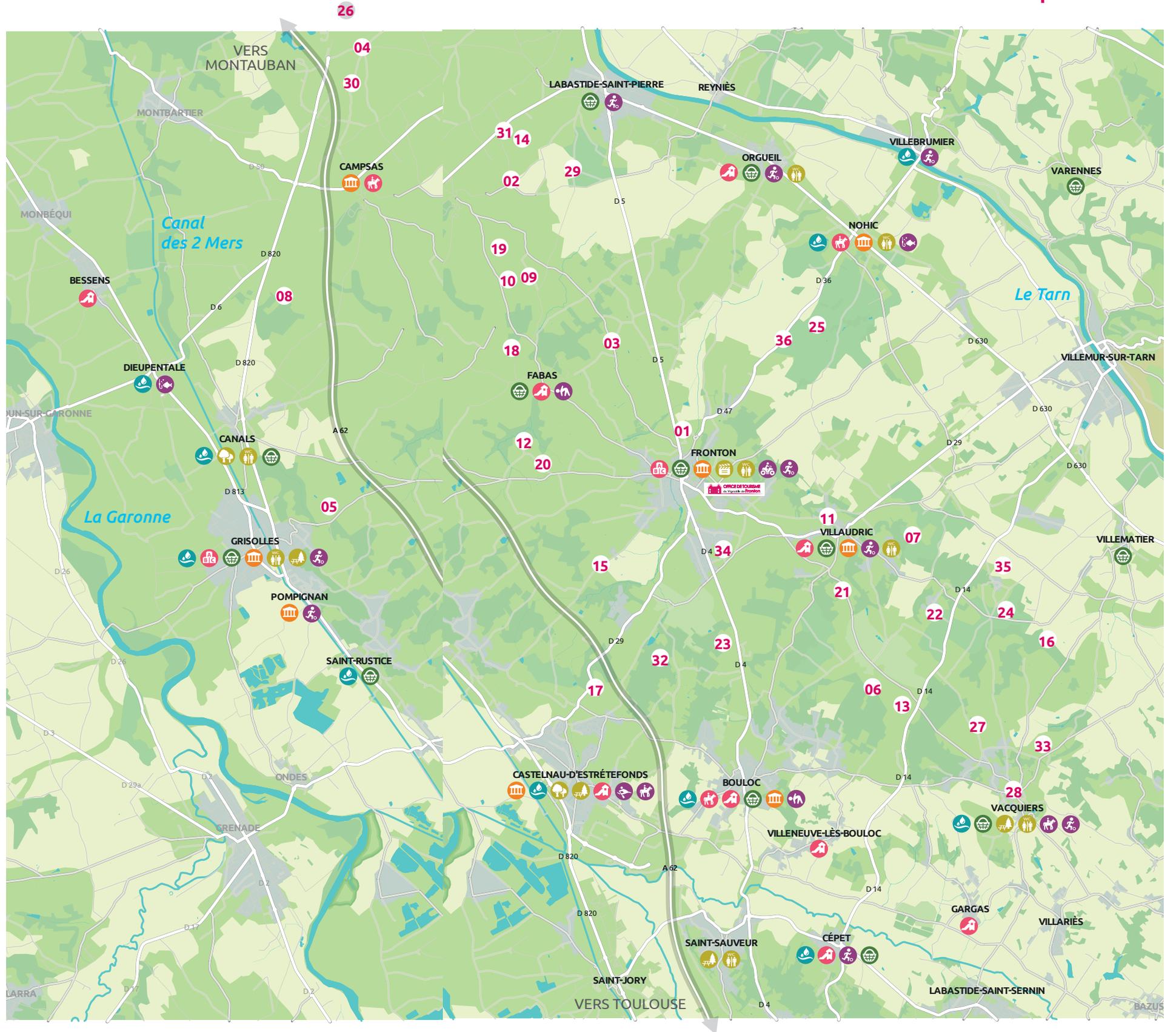
Take a walk through the vines, or tour by VTT or on horseback... Explore the heritage of the Fronton area any way you want!

**GET YOUR BEARINGS!** The estates are indicated by brown signs showing that they belong to the Fronton vineyard area.



- 01 - Les Vignerons de Vinovallie  
Cave de Fronton
- 02 - Château Baudare
- 03 - Château Bel Air
- 04 - Château de Belaygues
- 05 - Château Bellevue La Forêt
- 06 - Château Binest
- 07 - Château Bonnet
- 08 - Château Bouissel
- 09 - Château Boujac
- 10 - Château Carrol de Bellel
- 11 - Château Caze
- 12 - Château Clamens
- 13 - Château Clos Mignon
- 14 - Château Coutinel  
Vignobles Arbeau
- 15 - Château Cransac
- 16 - Château des Peyraux
- 17 - Château Devès
- 18 - Château Fayet
- 19 - Château Font-Blanche
- 20 - Château Joliet
- 21 - Château la Colombière
- 22 - Château La Coutelière
- 23 - Château Lafite
- 24 - Château La Loge
- 25 - Château Laurou
- 26 - Château Laymajoux
- 27 - Château Monplaisir
- 28 - Château Plaisance
- 29 - Château Saint-Louis
- 30 - Château Viguerie  
de Beulaygue
- 31 - Domaine de Lescure
- 32 - Domaine de Saint-Guilhem
- 33 - Domaine des Pradelles
- 34 - Domaine Le Roc
- 35 - Domaine Roumagnac
- 36 - Vignobles Cassin  
Château Cassin & Domaine  
du Tembourret

-  Au fil de l'eau
-  Sport
-  Sport
-  En famille
-  En famille
-  Culture & Patrimoine
-  Détente  
et accessibilité
-  Détente  
et accessibilité
-  Balade gourmande



L'accueil des groupes se fait uniquement sur réservation.



### 1 - Les vigneronns de Vinovallie, Cave de Fronton

Châteaux Montauriol, Marguerite, Majorel, Caudeval

T · 05 62 79 97 74  
175 Avenue de la Dourdenne  
31620 Fronton  
[www.vinovallie.com](http://www.vinovallie.com)

🕒 du lundi au samedi, 9h-12h30 et 14h-18h30 (jusqu'à 19h d'avril à octobre)  
👥 20 personnes maximum par groupe



La cave de Fronton fédère environ 150 viticulteurs pour environ 1350 ha de vignes. Ils sont unis autour d'une valeur clé issue du monde de l'Ovalie dont ils partagent les valeurs : « *Le groupe est meilleur que le meilleur du groupe* ». Engagés autour de valeurs de qualité et de développement durable, les membres de la coopérative sont aussi largement impliqués dans des projets de recherche-développement.

Le magasin de Fronton propose en dégustation-vente les cuvées en AOP Fronton à base de Négrette mais aussi les autres cuvées du groupe : AOP Gaillac et Cahors notamment.

*The Cave de Fronton brings together about 150 wine producers who cultivate about 1350 ha of vines. They are united around a key principle that comes from « l'Ovalie »: S.W. France, bastion of the game of rugby, whose values they share : « The group is better than the best in the group ». Committed to the values of quality and sustainable development, the members of the co-operative are also deeply involved in projects of research and development.*

*The Fronton shop offers for tasting and sale the AOP Fronton wines based on the Négrette grape, plus the other wines produced within the group: in particular, AOP Gaillac and Cahors.*

### 2 - Château Baudare

T · 05 63 30 51 33  
265 Chemin de Lauzard  
82370 Labastide-Saint-Pierre  
[www.chateaubaudare.com](http://www.chateaubaudare.com)

🕒 en semaine : sur RDV  
Le samedi : 9h30-12h et 14h30-17h  
Magasin de vente au centre du village

### 3 - Château Bel Air

T · 06 71 59 27 79  
2750 route de Campsas, 31620 Fronton

🕒 le vendredi : 9h-12h30 et 14h-19h



### 4 - Château de Belaygues

T · 06 58 69 28 28  
1755 Chemin De Bonneval  
82370 Labastide-Saint-Pierre  
[www.chateaubelaygues.com](http://www.chateaubelaygues.com)

🕒 vente au domaine du lundi au jeudi : 18h30-19h30, le vendredi : 9h-20h  
Présence sur les marchés locaux  
👥 30 personnes maximum par groupe



Ce sont Marie et Antoinette, les chèvres mascottes du domaine qui vous accueillent. Alors que vous visitez le chai ou dégustez les vins, vos enfants découvrent les animaux de la ferme : poules, chiens, chevaux. Accueil authentique, familial et chaleureux.

*You'll be greeted by Marie and Antoinette, the goat-mascots of the vineyard. Whilst you're visiting the winery or having a wine-tasting, your children can find out about the farm animals: chickens, dogs, horses. Warm family welcome.*



### 5 - Château Bellevue La Forêt

T · 05 34 27 91 91  
5580 route de Grisolles, 31620 Fronton  
[www.chateaubellevuelaforet.com](http://www.chateaubellevuelaforet.com)

🕒 du lundi au samedi : 9h30-12h30 et 14h-18h  
👥 35 personnes maximum par groupe



Son vignoble est le plus grand d'un seul tenant du Sud-Ouest de la France : 112 ha. Le Château Bellevue La Forêt est l'un des plus grands exportateurs de vins de Fronton à l'étranger, comptant parmi ses fidèles clients des Canadiens, des Chinois, des Allemands, etc. Des dégustations thématiques et visites guidées des caves sur rdv. Au départ du domaine, plusieurs balades sont balisées dans les vignes.

*This vineyard is the largest on one single estate in the South-West of France: 112 ha. The Château Bellevue-La-forêt is one of the largest exporters abroad of Fronton wines, including amongst their customers faithful clients from Canada, China, America, etc. Themed tastings and guided tours of the cellars by appointment. There are several signposted paths through the vines starting from the estate.*

### 6 - Château Binest

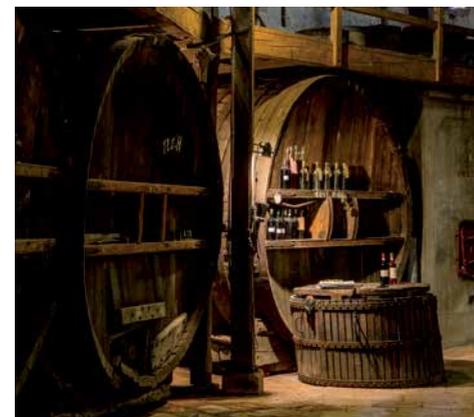
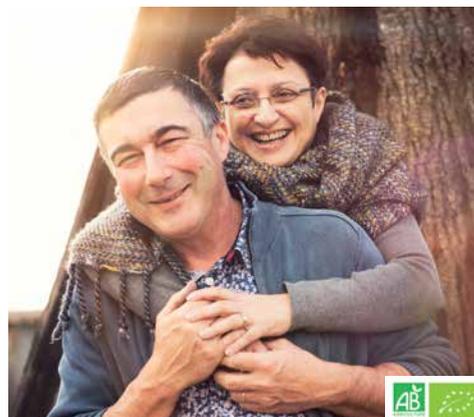
T · 05 61 82 00 49 / 06 13 84 93 20  
368 Route de Binest, 31620 Boulloc

🕒 du lundi au samedi : 10h-12h et 14h-19h

### 7 - Château Bonnet

T · 06 83 02 94 68  
405 route de Mondot, 31620 Villaudric

🕒 sur rendez-vous



### 8 - Château Bouissel



T · 05 63 30 10 49  
200 chemin du Vert, 82370 Campsas  
[www.bouissel.com](http://www.bouissel.com)

🕒 du lundi au samedi : 15h-18h  
👥 10 personnes maximum par groupe

Depuis presque un siècle, la philosophie du domaine familial reste la même : révéler tout le potentiel viticole du terroir de Bouissel. Ces dernières années, la jeune génération a repris le flambeau. Isabelle et Nicolas produisent des vins sincères et vivants comme les vignes qu'ils conduisent en agriculture biologique. En 2015 le Decanter World Wine Awards classe Le Bouissel 2011 parmi les 35 meilleurs vins au monde !

*Depuis For over a century, the philosophy of the family-run estate has been the same: to reveal all the wine-producing potential of the Bouissel « terroir ». The young generation took up the baton a few years ago. Isabelle and Nicolas produce wines which are living and true to themselves just like the vines which they cultivate organically. In 2015 the Decanter World Wine Awards classed The Bouissel 2011 amongst the 35 best wines in the world.*

### 9 - Château Boujac



T · 05 63 30 17 79 / 06 81 28 11 03  
427 chemin de Boujac, 82370 Campsas  
[www.chateauboujac.com](http://www.chateauboujac.com)

🕒 du lundi au samedi : 9h-12h et 14h-19h  
Le dimanche sur rendez-vous  
👥 25 personnes maximum par groupe (pas de limite à la belle saison)

Michelle et Philippe ont la passion de transmettre. Ils vous accueillent pour une dégustation du lundi au samedi. Vous pouvez aussi commander un panier pique-nique pour une balade dans les vignes, réserver une visite du chai et du vignoble et même privatiser le caveau pour vos événements.

*Michelle and Philippe have a passion for communicating. They will welcome you for a tasting from Monday to Saturday. You can also order a picnic basket to take on a walk through the vines, book a tour of the winery and vineyard and even hire the cellar for functions.*

### 10 - Château Carrol de Bellel

T · 06 49 25 05 82  
103 chemin de Boujac, 82370 Campsas  
[www.chateaucarroldebellel.com](http://www.chateaucarroldebellel.com)

🕒 du lundi au vendredi : 16h30-18h30  
Le samedi : 9h-12h et 14h-18h

### 11 - Château Caze



T · 05 61 82 92 70 / 06 16 31 48 69  
45 rue de la Négrette, 31620 Villaudric  
[www.chateaucaze.com](http://www.chateaucaze.com)

🕒 du mardi au samedi : 9h-12h / 15h-19h  
👥 60 personnes maximum par groupe

Le chai du Château Caze est un lieu où se mêlent majesté de l'architecture, effluves d'autrefois, calme et sérénité. Une acoustique fantastique permet à ce lieu insolite d'accueillir des concerts de qualité, notamment dans le cadre du Festival Musiques en Vigne, mais aussi des évènements, repas...

Descendante d'Antoine Caze, qui créa le Château en 1776, Martine Rougevin-Baville, vigneronne passionnée, cultive sans concession sa philosophie du vin : plaisir et partage. Elle vous invite à découvrir ses millésimes, élevés et assemblés avec intuition et sensibilité.

*The Château Caze winery is a place where majestic architecture, a whiff of bygone days, calm and serenity come together. The fantastic acoustics make this unlikely place the perfect venue not only for high-class concerts, particularly during the «Musique en Vignes» festival, but also for functions, dinners, etc...*

*A descendant of Antoine Caze who created the Château in 1776, Martine Rougevin-Baville, a passionate wine-producer, makes concessions to no-one in her philosophy of wine, which is pleasure and sharing. She invites you to come and try her wines, matured and assembled with intuition and sensitivity.*

### 12 - Château Clamens

T · 05 61 82 45 32  
740 chemin de Caillol, 31620 Fronton  
[www.chateauclamens-fronton.com](http://www.chateauclamens-fronton.com)

🕒 visites sur rendez-vous

### 13 - Château Clos Mignon



T · 05 61 82 10 89  
109 route de Clos Mignon  
31620 Villeneuve Les Bouloc  
[www.closmignon.com](http://www.closmignon.com)

🕒 du mardi au vendredi : 15h-19h  
Le samedi : 9h-12h et 15h-19h  
👥 50 personnes maximum par groupe

Olivier est la troisième génération des Muzart à porter haut les couleurs du Château Clos Mignon qui existe depuis les années 1850. Après une courte expérience dans une banque d'affaires, Olivier a choisi de revenir sur les terres de ses ancêtres pour reprendre le domaine familial en 2000. Passionné de voyages, Olivier Muzart reste très attaché au Frontonnais et à la Négrette. Il vous accueille toute l'année pour vous faire découvrir son vignoble au fil des saisons.

*Olivier is the third generation of the Muzart family to proudly carry forward the banner of the Château Clos Mignon, which has existed since the 1850's. After a short spell in an investment bank, Olivier chose to come back to the lands of his ancestors to take over the family estate in 2000. A great traveller, Olivier Muzart remains very attached to the Fronton area and to the Négrette. He'll welcome you all year round to show you around his vineyard through the changing seasons.*



### 14 - Château Coutinel Vignobles Arbeau



T · 05 63 64 01 80  
4 rue de la Fraternité  
82370 Labastide-Saint-Pierre  
[www.arbeau.com](http://www.arbeau.com)

🕒 du lundi au vendredi 10h-12h et 15h-17h

👥 25 personnes maximum par groupe



C'est en famille qu'Anne et Géraud Arbeau, frère et sœur, continuent d'écrire l'histoire commencée par l'aïeul Pierre il y a déjà un siècle. Travail de la vigne, vinification mais aussi négoce, la fratrie n'arrête pas. Portant haut les valeurs du Sud-Ouest auxquelles ils sont fortement attachés, Anne et Géraud vendent le Fronton du Capitole de Toulouse aux Etats-Unis, de la place Nationale de Montauban jusqu'en Chine... Bref aux quatre coins du monde.

*Together, Anne and Géraud Arbeau, brother and sister, are continuing to write the family history begun by their ancestor Pierre a century ago. Care of the vines, winemaking and the sales side as well, the pair never stop. Staunch defenders of the values of the South-West to which they are deeply attached, Anne and Géraud sell Fronton wines from the Capitole in Toulouse to the United States, from the Place Nationale in Montauban to China... In short, to the four corners of the earth.*

### 15 - Château Cransac

T · 05 62 79 34 30  
1020 chemin du Cotité  
31620 Fronton  
[www.chateaucransac.com](http://www.chateaucransac.com)

🕒 sur rendez-vous

👥 50 personnes maximum par groupe

### 16 - Château des Peyraux



T · 06 77 64 28 55  
1185 Route des Châteaux  
31340 Villematier  
[www.vinbiochateaupeyraux.com](http://www.vinbiochateaupeyraux.com)

🕒 du mercredi au dimanche sur RDV

### 17 - Château Devès

T · 05 61 35 14 97  
2255 route de Fronton  
31620 Castelnau-d'Estrétefonds

🕒 tous les jours sur rendez-vous

### 18 - Château Fayet

T · 06 48 77 46 35 / 06 10 18 34 58  
572 route de Coulon  
82170 Fabas  
[www.chateaufayet.com](http://www.chateaufayet.com)

🕒 du lundi au samedi sur rendez-vous

### 19 - Château Font-Blanque

T · 05 63 64 08 91 / 06 86 69 26 19  
1055 route de Fabas  
82370 Campsas

🕒 visites sur rendez-vous

### 20 - Château Joliet

T · 05 61 82 46 02  
345 chemin de Caillol  
31 620 Fronton  
[www.chateaujoliet.com](http://www.chateaujoliet.com)

🕒 du mercredi au samedi :  
9h-12h et 15h-18h



### 21 - Château La Colombière



T · 05 61 82 44 05  
190 route de Vacquiers, 31620 Villaudric  
[www.chateaulacolombiere.com](http://www.chateaulacolombiere.com)

🕒 du lundi au vendredi : 9h-12h30 et  
14h-18h30, week-end et jours fériés sur  
rendez-vous

👥 15 à 80 personnes maximum par groupe  
(selon mode disposition)



Diane et Philippe Cauvin sont des vigneron bio (et) dynamiques ! Outre les précieux nectars, ils vous proposent des paniers pique-nique, un gîte 4 épis de 240 m<sup>2</sup> pour passer les vacances et une salle de réception en brique et galets de 100 m<sup>2</sup>. Des ateliers ludiques autour des vins et des terroirs sont proposés sur demande.

Inédit ! Depuis quelques années, le Château La Colombière cultive et vinifie à côté de la Négrette déclinée en rouges, rosés et pétillant naturel rosé, un cépage blanc autochtone qui avait complètement disparu : le Bouysselet. Une pépite à découvrir sans plus attendre.

*Diane and Philippe Cauvin are organic and dynamic wine-producers! Apart from the precious nectars, they offer picnic baskets, a 240 m<sup>2</sup> cottage for your holidays and a huge cellar for reception (100 m<sup>2</sup>). Some play-base activities have been developed to know their wines and terroirs.*

*Completely new! For some years, the Château La Colombière has been growing and making, apart from its Négrette wines elaborated in red, rosé and sparkling rosé (Pet'Nat), a wine from a native white variety which had completely disappeared: the Bouysselet. A little gem to get to know as soon as possible.*

### 22 - Château La Coutelière

T · 05 61 82 14 97  
Lieu-dit Entourettes  
381 Chemin de la Sansonne  
31340 Villemur

🕒 mardi, mercredi, vendredi et samedi :  
9h-12h et 14h30-19h, le jeudi : 14h30-  
19h et le dimanche : 9h-12h

### 23 - Château Lafite

T · 06 25 23 93 06  
Route Départementale  
entre Bouloc et Fronton  
31620 Castelnau-d'Estrétefonds

🕒 tous les jours sur rendez-vous

### 24 - Château La Loge



T · 06 28 66 10 36  
138 route des Châteaux  
31340 Villematier  
[www.chateaulaloge.fr](http://www.chateaulaloge.fr)

🕒 du lundi au vendredi 9h30-17h30,  
le samedi 9h-12h30

👥 20 personnes maximum par groupe

### 25 - Château Laurou



T · 05 61 82 40 88  
2250, route de Nohic  
31620 Fronton

🕒 du lundi au samedi sur rendez-vous

### 26 - Château Laymajoux

T · 06 85 24 63 01  
1250 chemin de Salcevert  
82370 Labastide-Saint-Pierre

🕒 lundi, mardi, jeudi et vendredi  
17h-20h, le mercredi 14h-20h et le  
samedi 8h-12h et 14h-20h

### 27 - Château Monplaisir

T · 05 61 84 96 25 / 06 69 10 15 19  
121 route de Fronton  
31340 Vacquiers

🕒 tous les jours sur rendez-vous



### 28 - Château Plaisance



T · 05 61 84 97 41  
[www.chateau-plaisance.fr](http://www.chateau-plaisance.fr)  
 102 place de la Mairie, 31340 Vacquiers  
 🕒 du mercredi au samedi : 9h-12h  
 👤 30 personnes maximum par groupe

 Passionné de terroir, d'ampélographie (l'étude des cépages) et de Négrette, Marc Penavayre cultive aujourd'hui 30 ha en bio et vend ses vins dans une quinzaine de pays. Il relance même la culture de vieux cépages comme le Négret Pounjut. Au Château Plaisance, c'est en famille que l'on vous accueille depuis Louis, le père de Marc jusqu'à Thibaut son fils, ce sont trois générations qui « font parler la terre » de Vacquiers. Randonnée sur le village.

*Passionate about the « terroir », ampelography (the study of grape varieties) and the Négrette, Marc Penavayre now cultivates 30 hectares organically and sells his wines in fifteen or so countries. He is even growing some of the old, neglected varieties, such as the Négret Pounjut. At the Château Plaisance, the whole family will welcome you, from Louis, Marc's father, to Thibaut his son; three generations who « let the land express itself » in Vacquiers. Rambling itinerary around the village.*



### 29 - Château Saint-Louis



T · 05 63 30 13 13  
 380 Chemin du Bois Vieux  
 82370 Labastide-Saint-Pierre  
[www.chateausaintlouis.fr](http://www.chateausaintlouis.fr)  
 🕒 du lundi au vendredi : 9h-12h et 14h-18h  
 ou sur rendez-vous  
 👤 50 personnes maximum par groupe

 Imaginez un lieu unique, hors du temps, entre architecture toulousaine et persane... Ce lieu original, au cœur d'un îlot de 35 ha de vignes cultivées en agriculture biologique, est ouvert à la visite sur rdv et propice à de nombreux événements : mariages, séminaires, concerts... Pour passer quelques nuits dans ce cadre idyllique, l'antre de Saint-Louis est un appartement pour quatre personnes, tout équipé, dont la terrasse donne... sur les vignes, of course !

*Imagine a unique, timeless place, somewhere between the architectural styles of Toulouse and Persia... This original building, set amongst 35 hectares of organically-grown vines, is open for visits by appointment and just the spot for special events: weddings, seminars, concerts... If you'd like to spend a few nights in this idyllic setting, the « Antre de Saint-Louis » is a fully-equipped apartment for four people, with a terrace overlooking... the vines, of course!*

### 30 - Château Viguerie de Beulaygue

T · 05 63 30 54 72  
 1650 chemin de Bonneval  
 82370 Labastide-Saint-Pierre  
 🕒 du lundi au samedi 9h-19h



### 31 - Domaine de Lescure

T · 05 63 30 55 45  
 151 chemin de Lescure  
 82 370 Labastide-Saint-Pierre  
[www.domainedelescure.fr](http://www.domainedelescure.fr)  
 🕒 du lundi au samedi : 17h-20h  
 ou sur rendez vous  
 👤 25 personnes maximum par groupe

 L'originalité du Domaine de Lescure est d'associer la culture de la vigne et celle de la noisette. Côté vignes, ce sont 24 ha et 7 cépages cultivés en agriculture raisonnée (exploitation labellisée « Haute Valeur Environnementale ») qui permettent de produire six cuvées différentes. Installé depuis dix ans sur le domaine créé par son grand-père d'origine italienne en 1923, Fabien Cardetti, la trentaine, aime vous raconter son métier et vous expliquer les travaux de la vigne au fil des saisons. Profitez du cadre pour une balade entre vignes et noisetiers...

*What sets the Domaine de Lescure apart is the idea of growing vines along with hazelnuts. The vines cover 24 hectares, with seven grape varieties cultivated using sustainable methods (with the designation « High Environmental Value ») which enables six different wines to be produced. In charge for the last ten years of the estate created by his italian-born grandfather in 1923, Fabien Cardetti, who is thirty, loves telling you about his work and explaining about the cultivation of the vines throughout the seasons. Take advantage of the setting to take a walk through the vines and hazelnut trees.*



### 32 - Domaine de Saint-Guilhem



T · 05 61 82 12 09  
 1619 chemin de Saint-Guilhem  
 31620 Castelnau-d'Estrétefonds  
[www.domainesaintguilhem.com](http://www.domainesaintguilhem.com)  
 🕒 du lundi au vendredi : 9h-12h et 14h-19h30  
 sur rendez-vous  
 👤 25 personnes maximum par groupe

 Philippe et Esméralda ont le sens de l'accueil. Ce n'est pas pour rien qu'ils accueillent les touristes au Domaine dans la maison d'hôtes depuis 1998. Ancien domaine viticole depuis 1738, Saint Guilhem le bien nommé doit son origine au comte de Toulouse Guillaume de Gellone canonisé en 1066 sous le nom de Saint Guilhem. Aujourd'hui le domaine compte 7 ha de vignes, des prairies et des bois avec des essences rares et centenaires. Il vous propose un rosé et trois rouges différents.

*Philippe and Esméralda are very hospitable. It's not surprising that they have been welcoming tourists to the Domaine in their guest house since 1998. A vineyard estate since 1738, Saint Guilhem is well named, as it owes its origins to Guillaume de Gellone, Count of Toulouse, canonised in 1066 as Saint Guilhem. Nowadays, the estate has 7 hectares of vines, meadows and woods with rare species and very old specimens. It produces a rosé and three different reds.*



### 33 - Domaine des Pradelles

T · 05 61 84 97 36  
 44 chemin de la Bourdette, 31340 Vacquiers  
[www.domaine-des-pradelles.com](http://www.domaine-des-pradelles.com)  
 ☎ du lundi au vendredi : 14h-19h  
 Le samedi : 9h-12h et 14h-19h  
 👥 50 personnes maximum par groupe

 Aujourd'hui, le vigneron du Domaine des Pradelles est... une vigneronne ! Noëlle Prat vous accueille au Domaine pour vous faire déguster ses vins, vous raconter leur histoire et la sienne : une vie de maman bien remplie entre les vignes, la cave, la boutique, les enfants et... le basket-ball ! Mais ça, c'est une autre histoire.

*Nowadays, the wine-producer of the Domaine des Pradelles is... a lady ! Noëlle Prat will welcome you to the Domaine to give you a tasting of the wines, and to tell you their story along with her own : the very busy life of a young mum taking care of the vines, the cellar, the shop, the kids... and basket-ball ! But that's another story.*



### 34 - Domaine Le Roc

T · 05 61 82 93 90  
 1605C route de Toulouse, 31 620 Fronton  
[www.leroc-fronton.com](http://www.leroc-fronton.com)  
 ☎ du lundi au vendredi : 10h-12h et 14h-18h  
 et le samedi : 10h-12h et 14h-18h  
 👥 40 personnes maximum par groupe

 L'histoire du Domaine Le Roc est celle d'une famille et d'une équipe soudée où chacun trouve sa place. Jean-Luc, reprend la propriété familiale en 1981, rejoint par Frédéric et Cathy en 1988, puis par Pierre en 1995. Aujourd'hui, ce sont les plus jeunes, Anne (la fille de Frédéric et Cathy) et Grégoire, son cousin, qui rejoignent l'aventure. Ce sont les « Petits Cailoux » du Roc... Côté vins, la famille Ribes s'attache à vous offrir des vins de caractère, produits par des vignes cultivées selon une agriculture saine et raisonnée. Généreux et authentiques : deux qualificatifs qui s'appliquent autant aux cuvées qu'aux vignerons du Roc !

*The story of the Domaine Le Roc is that of a family and a united team in which everyone has their place. Jean Luc took over the family estate in 1981, was joined by Frédéric and Cathy in 1988, then by Pierre in 1995. Now, it's the youngest family members, Anne (Frédéric and Cathy's daughter) and Grégoire, her cousin, who are joining in the adventure. They're the « Little Pebbles » of Le Roc... As regards the wines, the Ribes family are determined to provide wines with character, produced from vines grown according to healthy, sustainable agricultural principles. Generous and authentic : two adjectives which describe both the wines and the winemakers of Le Roc !*



### 35 - Domaine Roumagnac

T · 06 80 95 34 08 / 07 50 14 98 34  
 Hameau de Raygades, 31340 Villematier  
[www.domaineroumagnac.fr](http://www.domaineroumagnac.fr)  
 ☎ du lundi au vendredi : 9h-12h et 14h30-18h  
 et le samedi : 10h-12h30  
 👥 50 personnes maximum par groupe

 Nicolas et Jean-Paul Roumagnac ont uni leur passion en 2010 pour développer ce domaine et créer d'authentiques cuvées, signées du « R » de Roumagnac. Mais Nicolas, le rugbyman, n'en reste pas là. Il développe de nombreuses activités au Domaine et vous propose ses « VinÔbox » avec dégustations, ateliers ludiques, repas... Bref, un programme sur mesure sous réserve de prévenir à l'avance.

*In 2010 Nicolas and Jean-Paul Roumagnac united their two passions : that for developing this estate and that for producing authentic wines, with the signature « R » of Roumagnac. But Nicolas, a rugby player, doesn't stop there. He's developing numerous activities on the estate and is providing his « VinÔbox » with tastings, light-hearted tastings, meals... In short, a made-to measure programme, provided, of course, you contact them in advance.*



### 36 - Vignobles Cassin Château Cassin & Domaine du Tembouret

T · 05 61 82 93 29  
 800 route de Nohic, 31620 Fronton  
[www.vignobles-cassin.fr](http://www.vignobles-cassin.fr)  
 ☎ lundi, mardi, jeudi, vendredi : 10h-12h et 14h-18h (19h en été), mercredi 9h-13h, samedi 10h-13h  
 👥 190 personnes maximum par groupe

 Les vignobles Cassin vous proposent un outil de réception assez unique au cœur de l'appellation. Pour vos manifestations professionnelles ou autres fêtes familiales, la salle de réception (capacité de 190 personnes environ) vous permet d'imaginer des événements originaux au cœur du vignoble. Cinq chambres d'hôtes récentes complètent cet équipement familial géré par la famille Cassin.

*The Cassin vineyards provide a unique function venue in the heart of the appellation. For your professional or family events, the reception room (capacity about 190 people) enables you to devise original events deep within the setting of the vineyards. Five recently-established guest rooms complete this family business run by the Cassin family.*





## Évadez-vous !

### Balades et randonnées dans le vignoble

Un topoguide des balades dans la Communauté de Communes du Frontonnais est disponible gratuitement à la Maison des Vins et du Tourisme ou en téléchargement sur :

[www.vins-de-fronton.com/a-voir-a-faire-dans-la-region](http://www.vins-de-fronton.com/a-voir-a-faire-dans-la-region)

10 parcours « très faciles à moyens » vous permettent de découvrir le patrimoine, la flore et les paysages viticoles.

### Prenez le Bus Wine Tour depuis Toulouse



Au départ de Toulouse Jean-Jaurès, les voyages Duclos vous proposent une demi-journée pour découvrir le vignoble de Fronton : visite de la Maison des Vins, découverte d'un domaine et dégustation.

Le mercredi après-midi, en juillet-août

[www.voyages-duclos.com/P1223-bus-wine-tour-fronton-vin.html](http://www.voyages-duclos.com/P1223-bus-wine-tour-fronton-vin.html)

34



35

### Go walkabout!

#### Walks and rambles in the vineyards

A guide to walks in the Communauté de Communes of the Frontonnais is available free from the Maison des Vins et du Tourisme or can be downloaded from: [www.vins-de-fronton.com/a-voir-a-faire-dans-la-region](http://www.vins-de-fronton.com/a-voir-a-faire-dans-la-region)

10 routes « very easy to average » enable you to explore our heritage, flora and the vineyard landscapes.

#### Take the « Bus Wine tour » from Toulouse

Starting from Toulouse Jean Jaurès, Les Voyages Duclos run a half-day excursion to see the Fronton vineyards: visit the Maison des Vins, explore a wine estate and enjoy a tasting.

Wednesday afternoons, in July/August

[www.voyages-duclos.com/P1223-bus-wine-tour-fronton-vin.html](http://www.voyages-duclos.com/P1223-bus-wine-tour-fronton-vin.html)



Vitirando à Fronton

## Vitirando Portraits de Vignerons

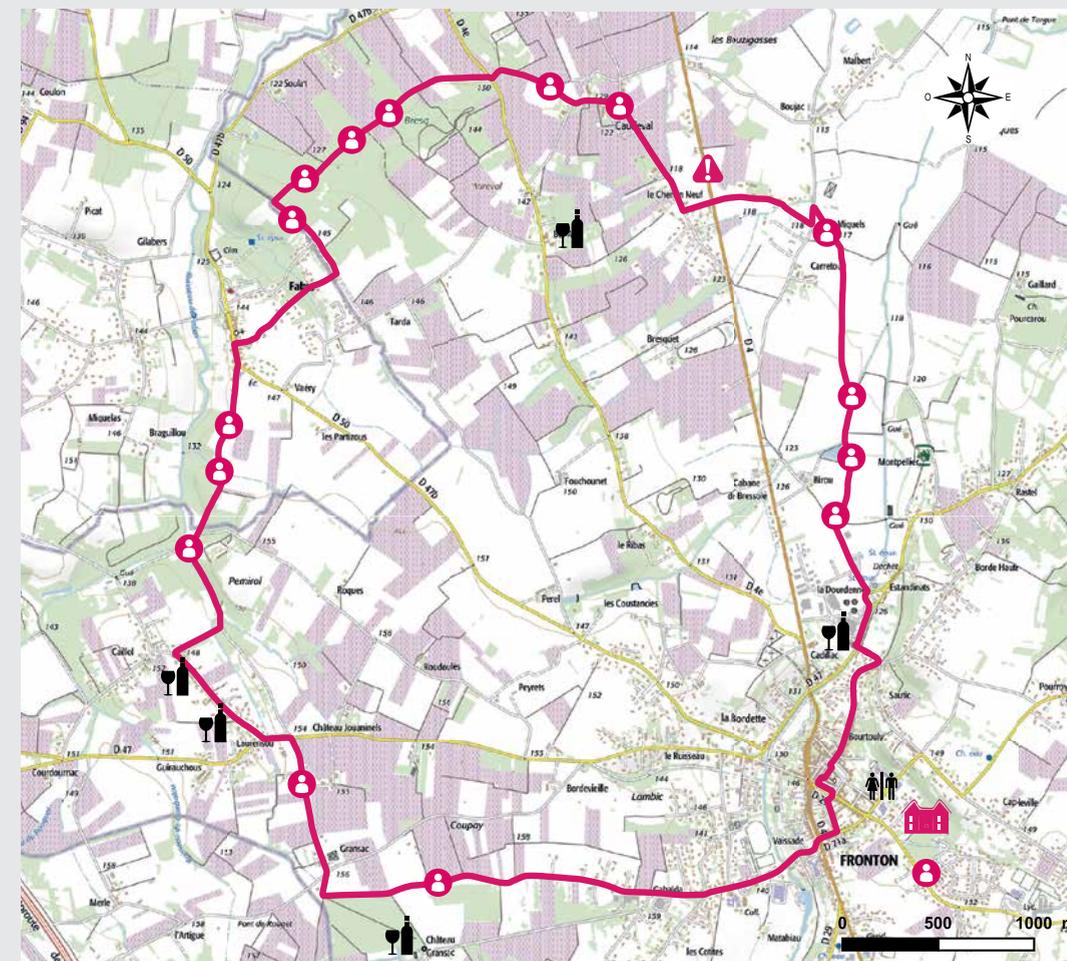
En 2015, Fronton a fêté les 40 ans d'accession à l'AOC, Appellation d'Origine Contrôlée. À cette occasion, les vignerons ont souhaité réaliser un portrait de famille. Ou plutôt des portraits de familles !

S'appuyant chacun sur une thématique liée au nom du domaine, du château, d'une cuvée, et en choisissant chacun un lieu emblématique de Toulouse, chaque vigneron a joué le jeu d'un portrait à la fois décalé mais artistique, original mais porteur de sens.

Cette vitirando vous propose de découvrir une exposition de quelques-uns des 150 vignerons et viticulteurs de l'appellation.

Bonne balade vigneronne !

**Photographies** Pierre Soissons • **Stylisme** Laurence Adnet



## Vitirando, Snapshots of the Wine producers

*In 2015, Fronton celebrated the 40th anniversary of obtaining the AOC, Controlled Appellation of Origin. On this occasion, the wine-producers wanted a «family photo» taken. Or rather, photos of families !*

*Each wine producer chose a theme linked to the name of their estate, or château, or wine and an iconic spot in Toulouse, and they all played along with the idea of a portrait which was a bit off-the-wall but artistic, original yet meaningful.*

*This vitirando invites you to tour an exhibition featuring some of the 150 wine makers and growers of the appellation. Enjoy your Winemakers' Walk !*

**Photographs** Pierre Soissons • **Styling** Laurence Adnet

## Nouveauté 2018 Vitirando Sensorielle BALISAGE JAUNE · 12 KM · 3H · MOYEN

À Vacquiers, cette nouvelle Vitirando vous propose une expérience sensorielle unique ! Le long du parcours, des bornes olfactives vous invitent à reconnaître les arômes des vins de Fronton. Un parcours à faire en famille ou entre amis...

**NEW FOR 2018: "VITIRANDO SENSORIELLE"**  
YELLOW SIGNS · 12 KMS · 3HRS · AVERAGE DIFFICULTY

*In Vacquiers, this new ramble through the vineyards provides you with a unique sensory experience ! All along the way, special «aromatic» signposts invite you to recognise the aromas characteristic of Fronton wines. A trail to follow with your family or your friends...*





38

## Un restaurant éphémère unique !



Imaginez un dîner gastronomique dans le cadre complètement original d'un chai : entre cuves et barriques, dégustez les plats du Chef Audrey Aguirre qui conjuguent créativité et saveurs. Associés aux cuvées du domaine, l'accord est parfait.

Programme et réservations :  
[www.facebook.com/lerestaurantephemerredAVA](http://www.facebook.com/lerestaurantephemerredAVA)

### A unique pop-up restaurant !

*Imagine a gastronomic dinner in the highly original setting of a winery : surrounded by the vats and barrels, enjoy the dishes concocted by Chef Audrey Aguirre who marries creativity with wonderful flavours. Matched to the wines of the estate, they complement one another perfectly.*

Programme and reservations : [www.facebook.com/lerestaurantephemerredAVA](http://www.facebook.com/lerestaurantephemerredAVA)

## Des hébergements originaux

Imaginez un hébergement de charme au cœur d'un domaine viticole : chambre d'hôte, gîte... avec, pour l'apéritif, un verre de vin de Fronton, en terrasse, avec vue sur les vignes ! Si l'idée vous tente, les chambres d'hôtes du Domaine Saint-Guilhem, le Gîte de Bellouguet à La Colomnière ou le duplex du Château Saint-Louis devraient vous séduire. En dehors des vigneron, d'autres hébergements de qualité vous attendent comme les gîtes des Palombes à Fronton ou le Château Peyrot à Orgueil.

Office de Tourisme : 05 61 74 80 69

### Unusual accommodation

*Imagine « accommodation with charm » set deep within a wine estate : a guest room, a gîte... with, for your apéritif, a glass of Fronton wine on the terrace with a view over the vines! If you're tempted by the idea, the Chambres d'hôtes of the Domaine Saint-Guilhem, the Gîte de Bellouguet at La Colomnière or the duplex of the Château Saint-Louis should suit you. As well as on wine estates, other quality accommodation awaits you, such as the Gîtes des Palombes in Fronton or the Château Peyrot in Orgueil.*

Tourist Office: 05 61 74 80 69



39



**Original** Le musée Calbet à Grisolles



Créé en 1938 par l'écrivain et poète occitan Théodore Calbet, le musée des arts et traditions populaires de Grisolles dispose d'un ensemble de collections liées aux différents aspects de la vie quotidienne régionale de la préhistoire à nos jours. Depuis 2002, le musée Calbet ouvre ses espaces à la création contemporaine, invitant en exposition et en résidence, des artistes revisitant les notions de patrimoine, de communauté et de territoire. Une rencontre originale qui fait de ce musée un lieu de dialogue insolite entre le patrimoine ancien et la création artistique...

Des activités régulières y sont proposées pour toute la famille telles que les goûters-lectures ou autres jeux de piste...

🕒 du mercredi au samedi de 15h à 18h, entrée gratuite

**ORIGINAL! THE CALBET MUSEUM IN GRISOLLES**

*Created in 1938 by the Occitan writer and poet Théodore Calbet, The Museum of Popular Arts and Traditions in Grisolles possesses a group of collections linked to various aspects of regional daily life from prehistoric times to the present. Since 2002, the Calbet Museum has been open to contemporary creative work, inviting artists returning to the notions of heritage, community and local identity to exhibit or for a period of residence. An original encounter which makes this museum into a venue for an unusual dialogue between the heritage of the past and artistic creation...*

*Activities for the whole family are regularly put on here, such as tea-time lectures or trail games...*

🕒 *Wednesday to Saturday 15-18.00, entrance free*



**Nouveau à Fronton** Les folies bergères

Géraldine et Marcel élèvent 300 brebis Lacaune et transforment leur lait en délicieux fromages et yaourts. À tester avec un rosé ou un 100% Négrette !

Gaec les folies Bergères - 190, chemin du Picot à Fronton  
🕒 du lundi au samedi 10h-12h, mercredi et samedi 15h-17h

**NEW IN FRONTON : SHEPHERD'S DELIGHT**

*Géraldine and Marcel take great care of their 300 Lacaune ewes and turn their milk into delicious cheeses and yoghurts. Try them with a rosé or a 100% Négrette!*

*Gaec les Folies Bergères 190, chemin du Picot in Fronton*

🕒 *Monday to Saturday 10-12.00, Wednesday and Saturday 15-17.00*



**Un nouveau restaurant** gastronomique

Ouvert en août 2018, le restaurant l'Alto du Chef Gérald Garcia (étoilé durant 12 ans) vous propose une cuisine créative et raffinée. Les saveurs du terroir se mêlent avec subtilité aux notes ibériques, dans le cadre merveilleux du Château de la Garrigue.

980 chemin de Pellausy à Villemur sur Tarn  
🕒 du mardi au samedi : 05 61 37 10 23  
[www.restaurant-alto.com](http://www.restaurant-alto.com)

**A NEW FINE-DINING RESTAURANT**

*Opened in August 2018, the «Alto» restaurant of Chef Gérald Garcia (bearer of a Michelin star for the past 12 years) provides creative, refined cuisine. Local flavours are subtly blended with Iberian ones, in the marvellous setting of the Château de la Garrigue.*

*980 chemin de Pellausy in Villemur sur Tarn*

🕒 *Tuesday to Saturday : 05 61 37 10 23*

*[www.restaurant-alto.com](http://www.restaurant-alto.com)*



## Le label vignobles & découvertes

Créé en 2009, le **label national « vignobles & découvertes »** permet à des destinations touristiques et aux prestataires associés de mettre en avant leur savoir-faire autour du vin.

Parmi eux, des châteaux viticoles, des hébergements de charme dans le vignoble, des restaurants et des bars à vins mais également des lieux culturels et naturels, des activités de loisirs et des événements qui se déroulent dans le vignoble.

Toutes ces offres labellisées s'engagent au respect de nombreuses exigences comme une qualité d'accueil en français et dans une langue étrangère, des périodes d'ouverture en week-end, une sensibilité toute particulière à l'univers du vin, le goût de la transmission, l'authenticité, ou encore l'ouverture au patrimoine naturel, culturel et humain.

Le visiteur, éclairé dans la programmation de son séjour, a ainsi accès à une sélection de bonnes adresses faciles à identifier en parcourant le vignoble.

### The « vignobles & découvertes » brand

*Created in 2009, the national brand « vignobles & découvertes » enables tourist destinations and associated service providers to promote their expertise in all matters relating to wine.*

*Amongst these are to be found wine châteaux, accommodation « with charm » in the vineyards, restaurants and wine bars, plus cultural and natural visitor attractions, leisure activities and events which take place in the vineyards.*

*All of the places/facilities carrying this brand are committed to meeting a number of requirements, such as providing a proper welcome in French and in a foreign language, week-end opening at certain periods, being particularly aware of the world of wine, taking pleasure in sharing their knowledge, authenticity, and being aware of natural, cultural and human heritage.*

*The tourist is thus helped to plan his/her holiday by having access to a selection of good places to visit which are easy to identify whilst touring in the vineyard area.*



les vins sudOwest France

18 

### HÉBERGEMENTS LABELLISÉS

**Camping la Tisarne**  
à Campsas

**Chambres d'hôtes à l'Ombre des Chênes**  
à Orgueil

**Chambres d'hôtes Domaine de Saint-Guilhem**  
à Castelnau-d'Estrétefonds

**Chambres d'hôtes Hyris**  
à Villaudric

**Chambres d'hôtes les Coquelicots**  
à Fronton

**Château Peyrot** à Orgueil

**Gîte de Bellouguet**  
à Villaudric

**Gîte La Croix du Prince**  
à Pompignan

**Gîte la Pandoule**  
à Villaudric

**Gîte l'Autan**  
à Villeneuve-les-Bouloc

**Gîte la Toulousaine**  
à Villeneuve-les-Bouloc

**Gîte la Tour** à Orgueil

**Gîte le Girou**  
à Villeneuve-les-Bouloc

**Gîte le Pigeonnier**  
à Villemur-sur-Tarn

**Gîte les Bergeronnettes**  
à Orgueil

**Gîte le Sorgho**  
à Grisolles

**Hôtel le Relais des Garrigues**  
à Grisolles

**Meublés de Margastau**  
à Dieupentale

8 

### RESTAURANTS LABELLISÉS

**Al Païs**  
à Labastide Saint Pierre

**Bistrot Constant**  
à Montech

**La croisée des saveurs**  
à Grenade

**L'Alcôve**  
à Villemur-sur-Tarn

**L'Auberge du Flambadou**  
à Villematier

**Le Relais des Garrigues**  
à Grisolles

**L'Etang d'Ô**  
à Villemur-sur-Tarn

**L'Ôguste**  
à Dieupentale

5 

### ACTIVITÉS LABELLISÉES

**Écurie de L'Aurest – Cap cheval**  
à Bouloc  
Centre équestre – œnotourisme à cheval

**FB Aero**  
à Montauban  
Balade en avion au-dessus du vignoble

**La Cave Mouisset**  
à Fronton  
Cave, soirées œnogourmandes

**Le Musée Calbet**  
à Grisolles  
Arts et traditions populaires

**Per l'Aïga**  
à Villemur-sur-Tarn  
Paddle, kayak et yoga

6 

### ÉVÈNEMENTS LABELLISÉS

**Les Balades Musicales en Frontonnais**  
à Bouloc

**Les Buissonnières**  
à Fronton

**Musique en Vignes dans le Frontonnais**  
à Villebrumier

**Restaurant Éphémère AVA**  
à Vacquiers

**Fronton, Saveurs et Senteurs**  
à Fronton

**Le Frontonnais en Randonnée**  
à Fronton

5 

### OFFICE DE TOURISME ET AGENCES RÉCEPTIVES

**Office de Tourisme du Vignoble de Fronton**

**Service de Réservation Agence de Développement Touristique de Tarn-et-Garonne**

**Haute-Garonne Tourisme**

**Agence d'Attractivité de Toulouse Metropole**

**Les Voyages DUCLOS**





44

Château Marguerite – Vinovallée



45

Alain Escarguel, œnologue  
du Conseil Départemental 31  
et Nicolas Roumagnac



## Festival "Musique en Vignes"

 Des concerts de musique classique de haut niveau dans les châteaux ou lieux phares de l'appellation ? C'est la magie du Festival Musique en vignes qui chaque année propose une programmation de grande qualité.

[www.musique-en-vignes.com](http://www.musique-en-vignes.com)

### "Musique en Vignes" Festival

*High quality classical music concerts in châteaux or iconic places in the appellation ? This is the magic of the Festival «Musique en Vignes» which, every year, provides a high-quality programme.*  
[www.musique-en-vignes.com](http://www.musique-en-vignes.com)

## Saveurs et Senteurs, la fête des vins de Fronton

 S'il est une fête gourmande et conviviale, c'est bien Saveurs & Senteurs. Au programme de cette fête des vins, des dégustations avec les vignerons bien sûr, des ateliers œnologiques, des spectacles de rue, des concerts et un grand marché du terroir pour remplir votre panier ou casser la croûte sur place. Sans oublier les intronisations de la Commanderie et les expositions thématiques. Bref, un rendez-vous à ne pas manquer.

Les 23, 24 et 25 août 2019, [ww.fronton-saveurs-senteurs.fr](http://ww.fronton-saveurs-senteurs.fr)

### "Saveurs et Senteurs", the Fronton Wine Festival

*If ever there were a convivial festival dedicated to good things, it's Saveurs & Senteurs. On the programme of this wine festival there are of course tastings with wine-makers and wine workshops, but also street entertainment, concerts and a big local produce market to fill your shopping basket or for having a picnic on the spot. Not to mention the initiation ceremonies for the Commandery and themed exhibitions. In short, a rendez-vous you really shouldn't miss.*

23<sup>th</sup> to 25<sup>th</sup> August 2019, [ww.fronton-saveurs-senteurs.fr](http://ww.fronton-saveurs-senteurs.fr)





un  
Chef



un  
Vigneron



#### ENTRÉES

**p.50** - Pressé de paleron de bœuf et foie gras de canard, salade de pommes de terre, sorbet cornichons  
Château Saint Louis - 2015

**p.52** - Asperges vertes de Lavernose aux langoustines, crème curcuma et morilles  
Château Joliet - Rosé, 2017

**p.54** - Œuf mollet croustillant, polenta et tûle de parmesan  
Château Plaisance - Rosé, 2017

**p.56** - Panna cotta d'asperges vertes, tomates confites, jambon de sanglier et huile de truffe  
Domaine Le Roc - La Folle Noire d'Ambat, 2016

**p.58** - Tartelette champignons escargots  
Domaine Le Roc - Rosé de saignée, 2017

**p.60** - Œuf de poule noire de Caussade pochée à la frontonnaise  
Château Plaisance - Tot Ço Que Cal, 2014

#### PLATS

**p.62** - Cuisse de canard confite, réduction de Négrette aux oignons rouges  
Domaine de Lescure - A l'avenir, 2015

**p.64** - Cannelloni inversé au bœuf gascon et légumes du bord de Save, basilic et fromage frais  
On l'appelle Négrette - Vignobles Arbeau, 2016

**p.66** - Cassoulet  
Château Joliet - Négrette, 2016

**p.68** - Agneau des Pyrénées en croûte de yaourt brûlé et petits légumes anciens  
Domaine Roumagnac - Ô grand R, 2015

**p.70** - Seiches à la plancha et son embeurré de pomme de terre aux champignons  
Château Baudare - Rosé secret des anges 2016

#### FROMAGES

**p.72** - Brique fermière de chèvre - Saint Nectaire fermier - Pic de la Calabasse - Gruyère Suisse d'alpage de 2016  
Les vigneron de Vinovalie - Infini Négrette, 2016

**p.74** - Le Pérail  
Domaine Le Roc - Don Quichotte, 2015

#### DESSERTS

**p.76** - Croquant caramel aux pommes et safran de Montauban de chez Julie Martin, mousse au chasselas et glace safran  
Château Clamens - Julie, 2017

**p.78** - Pavlova aux fraises de St Porquier, crème citron, chantilly fromage blanc  
Château Boujac - Secret des étoiles, 2016

**p.80** - Croustillant Pomme / Sémillon  
Château Baudare - Rosé de saignée, 2017

**p.82** - Vacherin fraise et coriandre  
Château Plaisance - Rosé, 2017

**p.84** - Fraisier à l'Estragon  
Château La Colomnière - Vin gris, 2017

**p.86** - Bavarois poire au poivre Timut, gelée de fleurs de pissenlit, framboise/oranges, espuma framboise/poivrons  
Château La Colomnière - Façon Puzzle, 2015



Jérémie Morin  
Restaurant L'Aparté

# Pressé de paleron de bœuf et foie gras de canard, salade de pommes de terre, sorbet cornichons

 préparation 45 min / 1h  cuisson 3 h  8 personnes

2 kg de paleron de bœuf  
2 oignons  
2 kg de carottes  
2 poireaux  
2 navets  
Ail  
Thym  
Laurier  
Girofle

Poivre en grains  
2 feuilles de gélatine  
200 g de terrine de foie gras  
300 g de pommes de terre (ratte)  
50 g de mascarpone  
50 g de crème  
Vinaigre de Xéres  
Huile de noisette

Ciboulette  
Échalote  
400 g de cornichons  
20 g de glucose  
100 g d'eau  
65 g de sucre  
Feuille de capucine  
Fleurs d'allymis

Laver tous les légumes, éplucher les carottes puis les tailler en gros morceaux. Éplucher le navet puis le tailler en 2, couper les poireaux le haut du vert.

Éplucher et couper en 2 les oignons dans la hauteur, puis les colorer face plate dans une poêle chaude. Piquer ensuite 1 clou de girofle dedans. Couper la tête d'ail en 2.

Dans une casserole, déposer la viande la couvrir à hauteur d'eau et porter à ébullition, écumer. Ajouter la garniture aromatique et laisser cuire, environ 3 h.

Porter l'eau, le glucose et le sucre à ébullition, mélanger avec les cornichons puis mixer. Mettre cette préparation dans une sorbetière.

Après cuisson refroidir et couper finement des tranches de paleron ainsi que le foie gras terrine, réduire le bouillon et le coller avec la gélatine préalablement ramollie à l'eau froide.

Dans un cadre disposer des tranches de paleron, verser dessus un peu de gelée et après les tranches de foie gras, refaire l'opération une deuxième fois et terminer avec le paleron. Laisser prendre au froid.

Cuire les pommes de terre à l'eau salée, les éplucher puis les tailler en brunoise.

Ajouter le mascarpone, la crème, le vinaigre, l'huile de noisette, la ciboulette et l'échalote ciselée.

Assaisonner puis rouler les bouchons à l'aide d'un papier film. Couper une fine tranche de pressé, puis poser dessus les tonnelets de pomme de terre.

À boire avec .....

Château Saint-Louis, 2015

**Cépage :** 70% Négrette, 20% Cabernet Franc, 5% Syrah et 5% Gamay.

**Terroir :** boulbènes et sol sablo limoneux en surface et argilo-non calcaire en profondeur.

Cette jolie cuvée présente un nez agréable et complexe. La bouche est bien fruitée, souple et aromatique, avec des tanins fondus. Les notes s'expriment autour des fruits rouges, du cuir et jus de viande.

[www.chateausaintlouis.fr](http://www.chateausaintlouis.fr)



**Astuce**  
Faire des quenelles de sorbet cornichons et décorer avec quelques feuilles de capucine et fleurs d'allymis.



Sébastien Franjau  
Restaurant La Cendrée



## Asperges vertes de Lavernose aux langoustines, crème curcuma et morilles

🍷 préparation 1 h ⌚ cuisson 30 min 🍴 2 personnes

16 asperges  
6 langoustines  
20 petites morilles  
20 g de carottes  
20 g d'échalotes  
2 cl de Cognac  
4 cl de vin Blanc

150 g de tomates  
15 g de concentré  
de tomate  
2 gousses d'ail  
Petit bouquet garni  
Estragon  
½ l de fumet de poisson

0,5 l de crème  
Maïzena  
3 feuilles de gélatine  
(12 x 3 x 3 cm)  
Sel et poivre  
Matériel : 2 rectangles inox

Travailler les pointes d'asperges sur 4 cm, les cuire quelques minutes à l'eau bouillante et les plonger dans l'eau glacée. Les couper en 3 et chemiser le moule inox.

Décortiquer les langoustines pour garder les queues et réaliser une sauce américaine : Faire suer carotte, oignon et échalotes taillées finement, ajouter les carcasses, le cognac, faire flamber, déglacer au vin blanc, réduire, ajouter les tomates, le concentré,

l'estragon, l'ail, le fumet, le bouquet garni et laisser cuire 20-30 min à feu moyen. Passer au chinois étamine, crémier, ajouter les feuilles de gélatines détrempées et garnir les moules inox au 2/3. Laisser prendre au froid. Faire cuire les morilles dans un peu d'huile pendant 10/15 min avec échalotes et vin blanc. Laisser réduire. Faire chauffer le reste de la crème, mettre le curcuma et dresser comme sur la photo avec les queues de langoustines snackées.

À boire avec

Château Joliet  
Rosé, 2017

Cépage : 50% Négrette, 40% Syrah, 10% Cabernets Franc et Sauvignon.

Terroir : sur les anciennes terrasses alluviales du Tarn, sols pauvres propices à la production de vin de qualité.

L'alliance de la Négrette à la Syrah et Cabernet confère à ce rosé une robe claire, noble, aux reflets violets et saumonés. Le nez fin et agréable, dévoile un bouquet de fruits rouges ; en bouche, après une attaque franche, des arômes de framboise accompagnent la finale.

[www.chateaujoliet.com](http://www.chateaujoliet.com)





## Œuf mollet croustillant, polenta et tuile de parmesan

🍷 préparation 15 min ⌚ cuisson 6 min (pour les œufs) + 15 min 🍴 6 personnes

7 œufs  
100 g de chapelure  
10 g de farine  
85 g de semoule de maïs  
25 cl de lait écrémé

30 cl de crème fraîche épaisse (20%)  
80 g de copeaux de parmesan  
2 g de noix de muscade

Sel, poivre  
Matériel :  
1 siphon  
1 plaque silicone

Faire cuire 6 œufs dans l'eau bouillante pendant 6 min (œufs mollets), puis les rafraîchir sous l'eau froide. Les écaler et les paner dans la chapelure (mélange farine, 1 œuf entier, chapelure) puis réserver au frais.

Cuire la semoule dans le lait, ajouter 40 g de parmesan, attendre 4 min, puis ajouter la crème fraîche et mélanger pendant 2 min. Sortir du feu et mixer le tout.

Mettre la polenta dans un grand siphon et maintenir au bain marie.

Sur une plaque silicone disposer le parmesan restant en cercle et le passer au four 3 min à 140°. Une fois refroidie retirer la tuile de la plaque et réserver.

Plonger les œufs panés dans la friture à 180° jusqu'à coloration.

Disposer la polenta en cercle, y poser au milieu l'œuf pané et la tuile de parmesan dessus. Vous pouvez agrémenter l'assiette de quelques fleurs ou jeunes pousses.

À boire avec .....

### Château Plaisance Rosé, 2017



**Cépage :** 65% Négrette, 15% Syrah, 20% Gamay.

**Terroir :** les vignes sont situées sur la plus haute terrasse du Tarn, à environ 200 m d'altitude. Les sols sont des alluvions composés essentiellement de cailloux, graves et limons.

Ce rosé présente une robe d'un beau rose léger, corail. Les nez est intense, fleurs blanches, soutenu par des notes épicées. En bouche, la fraîcheur et l'équilibre que dégage ce vin sont frappants. C'est un vin de gastronome, un vrai rosé pour la table.

[www.chateau-plaisance.fr](http://www.chateau-plaisance.fr)





# Panna cotta d'asperges vertes, tomates confites, jambon de sanglier et huile de truffe

 préparation 20 min  cuisson 5 min  4 personnes

- |                           |                            |                               |
|---------------------------|----------------------------|-------------------------------|
| 1 botte d'asperges vertes | 5 feuilles de gélatine     | 50 cl de bouillon de volaille |
| 2 échalotes               | 30 cl de crème liquide 35% | Huile d'olive                 |
| 1 tomate                  | Jambon de sanglier         |                               |

**Panna cotta**  
Cuire les asperges dans de l'eau bouillante salée. Réserver les pointes. Mixer les queues avec la crème et le bouillon de volaille. Ajouter la gélatine, assaisonner et mouler dans une assiette creuse.

disposer les pétales sur une plaque. Saler, poivrer et sucrer les tomates. Ajouter de l'huile d'olive et cuire 6 h au four à 80°.

**Tomate confite**  
Monder la tomate, enlever les pépins et

**Dressage**  
Disposer les asperges, la tomate et le jambon sur la panna cotta. Agrémenter de quelques pousses et herbes fraîches et un filet d'huile d'olive.

À boire avec .....

Domaine Le Roc,  
La Folle Noire d'Ambat,  
2016



**Cépage : 100% Négrette.**  
**Terroir : boulbènes de type « rougets » en surface, et argiles riches en oxydes de fer en profondeur.**  
Avec sa robe burlat brillante et limpide, cette Folle Noire séduit également par son nez de cerises noires et de fleurs délicates. La bouche, surprenante de caractère, est accompagnée de tanins veloutés.  
[www.leroc-fronton.com](http://www.leroc-fronton.com)





Simon Carlier  
Restaurant Solides



## Tartelette champignons escargots

🍷 préparation 30 min ⌚ cuisson 5 min 🍴 4 personnes

12 champignons de Paris à farcir  
100 g de champignons de Paris  
12 escargots  
4 tranches de pain de mie  
4 tranches de lard

Épinards  
4 jaunes d'œuf  
Beurre salé  
Herbes fraîches

Toaster 4 tartines : tailler 4 rectangles de 8 cm sur 3 dans le pain de mie. Les toaster avec un peu de beurre salé.

Cuire les champignons à farcir une dizaine de minutes dans un peu d'eau salée avec du citron et du beurre.

Réaliser un beurre d'escargots : ail, échalotes, persil et beurre en proportions égales.

Déposer au creux de chaque champignon à farcir un escargot agrémenté du beurre d'escargot. Passer les champignons ainsi farcis au four à 180°C pendant 5 min.

Préparer une purée de champignons : faire sauter à la poêle les champignons de Paris

restants. Les mixer avec un peu de crème fraîche liquide.

Réaliser une purée d'épinards : blanchir les épinards et les mixer avec un peu de crème.

### Dressage

Déposer une tartine toastée au centre de l'assiette. Étaler de la purée de champignons sur la tartine. Déposer les champignons farcis sur ce lit de purée. Déposer une petite tranche de lard réchauffée 10 s sur les champignons farcis. Déposer la purée d'épinards à côté de la tartelette. Déposer un jaune d'œuf sur la purée d'épinards. Parsemer le tout de diverses herbes.

### À boire avec

## Domaine Le Roc Rosé de saignée, 2017

**Cépage :** 65% Négrette, 30% Syrah, 5% Cabernet franc.

**Terroir :** boulbènes blanches.

Un vin d'une belle couleur rose soutenue qui donne le ton. Ce rosé de saignée est un vrai rosé de gastronomie avec ses arômes expressifs de petits fruits rouge et d'épices. En bouche, l'élevage sur lies fines lui donne du gras, de la matière et de la persistance aromatique. S'ajoute à cela une subtile touche d'acidité qui permet de conclure sur une finale rafraîchissante et minérale.

[www.leroc-fronton.com](http://www.leroc-fronton.com)





Stéphane Cornu  
Restaurant La Table du Belvédère (82)



## Œuf de poule noire de Caussade pochée à la frontonnaise

🍷 préparation 20 min ⌚ cuisson 15 min 🍴 4 personnes

### Cuisson des œufs

**4 œufs de poule noire de Caussade bien frais, 10 cl de vinaigre blanc**

Chauffer de l'eau dans une casserole. Ajouter le vinaigre. Mettre des glaçons dans un récipient d'eau fraîche. Casser chaque œuf dans un bol. Verser 1 œuf tout doucement dans l'eau bouillante en faisant tourner le bol. Faire de même avec les autres œufs. Laisser cuire de 2 min 30 à 3 min. Pour la cuisson des œufs, utiliser de préférence une casserole de 20 cm de diamètre. Remuer le bol dès que le jaune est tombé, de façon à ce que le blanc qui coule se place bien autour du jaune. Vérifier la cuisson en tâtant du bout du doigt : vous devez sentir un peu de résistance. Déposer les œufs dans l'eau glacée avec une écumoire. Dès que les œufs sont plongés dans l'eau glacée, la cuisson est stoppée instantanément. C'est un gage supplémentaire de réussite.

### Préparation de la sauce

**1 jaune d'œuf, 1 cc de moutarde  
15 cl d'huile d'arachide, 5 cl d'huile d'olive  
15 cl de Fronton, 1 pincée de sucre  
1 cs de vinaigre de vin rouge  
1 pincée de sel**

Mélanger le jaune avec le sel et la moutarde. Ajouter les huiles progressivement, en fouettant, pour obtenir une mayonnaise.

### Préparation de la décoration

**4 tranches de pain de mie  
2 tranches de jambon  
3 cs d'huile d'olive**

Tailler 4 croûtons dans les tranches de pain de mie avec un emporte-pièce de 5 cm de diamètre. Ôter la croûte des tranches de pain et tailler le reste de la mie en dés. Chauffer les 3 cs d'huile d'olive dans une poêle. Dorer les croûtons et les dés de pain

quelques secondes de chaque côté.

Préparation de la sauce

Rincer la poêle. Y verser 10 cl de Fronton et le sucre. Réduire jusqu'à l'obtention d'une consistance sirupeuse.

Débarrasser dans un petit récipient progressivement cette réduction à la mayonnaise. Ajouter le vinaigre de vin rouge et mélanger. Ajouter le reste de vin et mélanger de nouveau.

Égoutter les œufs, couper les filaments qui dépassent. Rincer le persil, essorer et détacher les feuilles. Les hacher finement au couteau. Poser les croûtons au centre de quatre assiettes creuses ou de quatre plats à œufs. Déposer délicatement 1 œuf sur chaque croûton.

Napper de sauce frontonnaise. Garnir de dés de pain et d'herbes hachées. Entourer d'un filet d'huile d'olive et terminer par un tour de moulin à poivre.

À boire avec .....

Château  
Plaisance  
Tot Ço Que Cal,  
2014

**Cépage : 100% Négrette.**

**Terroir : alluvions composés de cailloux, graves et limons.**

La robe est sombre, de couleur encre. Le nez apporte des notes de cassis frais avec beaucoup de complexité et des nuances épicées. La bouche est suave avec tanins enrobés et savoureux. La finale est longue, gourmande et concentrée.

[www.chateau-plaisance.fr](http://www.chateau-plaisance.fr)



### 2 impératifs

Veiller à la fraîcheur des œufs et respecter le temps de cuisson.



Philippe Toublanc  
Restaurant Au dix 31



## Cuisse de canard confite, réduction de Négrette aux oignons rouges

🍷 préparation 4 h ⌚ cuisson 1 h 🍴 4 personnes

### Pour la viande

4 cuisses de canard  
250 g de sel  
20 g de sucre  
5 baies de genièvre  
1 kg de graisse blanche

### Pour la sauce

1 oignon rouge  
50 g de lardons fumés  
15 g de jus de veau lié  
1 bouteille de vin rouge  
Fronton 100% Négrette

Déposer les cuisses de canard dans un plat et les recouvrir du mélange sel, sucre et genièvre. Laisser reposer 24 h au frigo.

Dessaler les cuisses 6 h dans l'eau claire en changeant régulièrement l'eau.

Égoutter et sécher les cuisses. Les disposer dans une casserole avec la graisse de canard. Chauffer et laisser cuire 3 à 4 h.

Faire suer les lardons sans matière grasse. Ajouter les oignons coupés en petits morceaux. Quand ils sont cuits ajouter le vin et faire réduire de moitié. Ajouter ensuite le jus de veau et faire cuire le tout 5 min.

À boire avec .....

Domaine de Lescure,  
A l'avenir, 2015



**Cépage : Négrette.**

**Terroir : boulbènes et graves.**

Cette cuvée 100% Négrette présente un nez riche et complexe, avec des arômes de violette, d'épices, de fruit croquant. En bouche, cette complexité aromatique se retrouve autour des fruits rouges mûrs, rafraîchissante et minérale.

[www.domainedelescure.fr](http://www.domainedelescure.fr)





*Axell Boisselier et Eric Sampietro*  
 Restaurant le Verdurier - Château de Drudas



# Cannelloni inversé au bœuf gascon et légumes du bord de Save, basilic et fromage frais

préparation 20 min cuisson 1 h 4 personnes

200 g de filet de bœuf  
 Pâtes à lasagne  
 200 g de fromage frais  
 4 tomates  
 1 courgette  
 50 g de haricots verts

1 échalotte  
 Persil  
 Basilic  
 Huile d'olive  
 Vinaigre de Xères

Cuire les pâtes à lasagne dans de l'eau salée. Cuire les haricots verts, couper les tomates en deux, les passer au four à 90° pendant 1 h. Prendre 2 feuilles de papier cuisson, à l'aide d'un rouleau à pâtisserie étaler une tranche de bœuf. Poser dessus une feuille de pâte et la farce fromage / légumes. Rouler le tout à l'aide d'un papier film. Servir frais.

À boire avec .....

On l'appelle Négrette  
 Vignobles Arbeau,  
 2016



**Cépage : 100% Négrette.**

**Terroir : sol de boulbènes, sablo-limoneux et parfois graveleux.**

Cette cuvée se distingue par une robe noire aux reflets grenat. Le nez révèle les fruits mûrs et la violette. En bouche, le côté croquant et fruité persiste.

[www.arbeau.com](http://www.arbeau.com)



Benjamin Boursillon et Pascale Rodriguez  
Restaurant L'Estanquet



# Cassoulet

 préparation 30 min (+ 24 h trempage haricots)  cuisson 5h + 20 min au four

 4 personnes

- 400 g haricot blanc sec
- 60 g poitrine de porc
- 30 g couenne de porc
- 4 pièces de manchon de canard
- 1 kg de graisse de canard
- 200 g de saucisses de Toulouse
- 100 g d'échine de porc coupée en cubes
- 2 oignons

- 2 gousses d'ail
- 2 carottes
- 1 bouquet garni
- 30 g de purée de tomates
- 3 clous de girofle
- 2 pincées de sel fin
- 2 tours de moulin poivre
- 40 g de chapelure de pain

La veille, faire tremper les haricots dans un grand volume d'eau froide.

Mettre les manchons de canard à cuire à feu doux dans la graisse pendant 3 h. Éplucher la carotte, les oignons et l'ail. Piquer 1 oignon avec les clous de girofle.

Dans une casserole, disposer les légumes, le bouquet garni, la couenne, la poitrine et les haricots. Couvrir d'eau froide et cuire à feu doux et à couvert pendant 1 h 30.

Égoutter les manchons de canard et conserver 2 cuillères à soupe de graisse.

Dans une cocotte, faire chauffer 1 cuillère à soupe de graisse de canard, puis colorer les saucisses sur toutes les faces, ajouter la viande de porc et faire revenir 5 min.

Débarrasser la viande de porc et les saucisses. Dans la cocotte faire suer l'oignon ciselé avec 1 pincée de sel pendant 1 min. Ajouter la purée de tomates séchées, les saucisses, l'échine de porc et poursuivre la cuisson 1 h 30.

Préchauffer le four à 160°C.

Égoutter les haricots et la poitrine, conserver un peu de bouillon.

Déposer un lit de haricots dans un plat à gratin, disposer ensuite les viandes et les recouvrir de haricots, puis ajouter le jus de cuisson des viandes et compléter à hauteur avec le bouillon. Parsemer le tout d'une poignée de chapelure puis enfourner pendant 15 min.

## À boire avec

### Château Joliet Négrette, 2016



**Cépage : 100% Négrette.**

**Terroir : sur les anciennes terrasses du Tarn, sols pauvres propices à la production de vins de qualité.**

D'une robe séduisante rouge cerise, cette cuvée 100% Négrette incarne élégance et raffinement. Elle développe des arômes de petits fruits rouges (mûres), de violette et de pivoine, avec en bouche une évocation de réglisse et une pointe d'épices douces.

[www.chateaujoliet.com](http://www.chateaujoliet.com)



Olivier Verheecke  
Restaurant L'Etang d'Ô

## Agneau des Pyrénées en croûte de yaourt brûlé et petits légumes anciens

🍷 préparation 10 min ⌚ cuisson 15 min à 220° 🍴 1 personne

1 carré d'agneau des  
Pyrénées  
1 yaourt  
80 g de céleri rave  
80 g de légumes anciens  
(Rutabaga, radis bleu...)

½ carotte  
½ oignon  
¼ litre de fond brun  
40 cl de vin Négrette  
25 cl de crème

100 g de beurre  
Sel, poivre, piment  
d'Espelette

Faire préparer un carré d'agneau 3 côtes par son boucher.

Mélanger yaourt, piment d'Espelette, sel, poivre et recouvrir le carré puis mettre au four bien chaud pendant 25 mn.

Cuire le céleri rave à l'eau. Une fois cuit mixer le céleri et la crème pour obtenir une purée et réserver. Cuire les légumes anciens à l'eau et réserver.

Faire concentrer la négrette et le fond brun de moitié avec une brunoise carotte, oignon.

### Dressage de l'assiette

Mettre une larme de purée et disposer les légumes sautés au beurre dessus.

Poser le carré cuit au milieu et le concentré de négrette autour. Décorer avec des herbes et fleurs (facultatif).

Dans notre restaurant vous retrouverez notre carré d'agneau version fumé à la minute. Bonne dégustation !

### À boire avec

Domaine Roumagnac  
Ô grand R, 2015



**Cépage : 50% Négrette, 50% Cabernet Sauvignon.**

**Terroir : Terre de graves alluvionnaires.**

Cette cuvée est issue des plus anciennes vignes du domaine. C'est le résultat de l'alliance de la Négrette, qui offre des arômes intenses de fruits rouges et de réglisse, avec le Cabernet Sauvignon qui apporte toute sa structure et son équilibre.

[www.domaineroumagnac.fr](http://www.domaineroumagnac.fr)





Martin Manuel  
Restaurant de la Rive



# Seiches à la plancha et son embeurré de pomme de terre aux champignons

🍷 préparation 10 min ⌚ cuisson 15 min à 220° 🍴 4 personnes

1,5 kg de (petites) seiches fraîches  
1 citron  
1 bouquet de persil  
2 gousses d'ail  
250 g de beurre  
1 kg de pomme de terre

2 cl d'huile d'olive  
100 g de champignons de Paris  
100 g de shiitakés  
10 cl de lait  
Sel, poivre

Vider, nettoyer et peler les seiches, peler les pommes de terre et mettre à cuire dans de l'eau salée. Nettoyer et émincer les champignons. Rincer le persil puis le hacher.

Faire frémir le jus de citron avec l'ail haché et incorporer le beurre doucement. Garder au chaud et assaisonner.

Écraser les pommes de terre à la fourchette en ajoutant le lait puis le beurrer tout doucement. Garder au chaud et assaisonner.

Faire griller les seiches et sauter les champignons puis dresser les assiettes avec tous les ingrédients.

À boire avec .....

Château Baudare,  
Rosé secret des anges  
2016



**Cépage : 50% Négrette, 30% Côt (Malbec), 20% Syrah.**

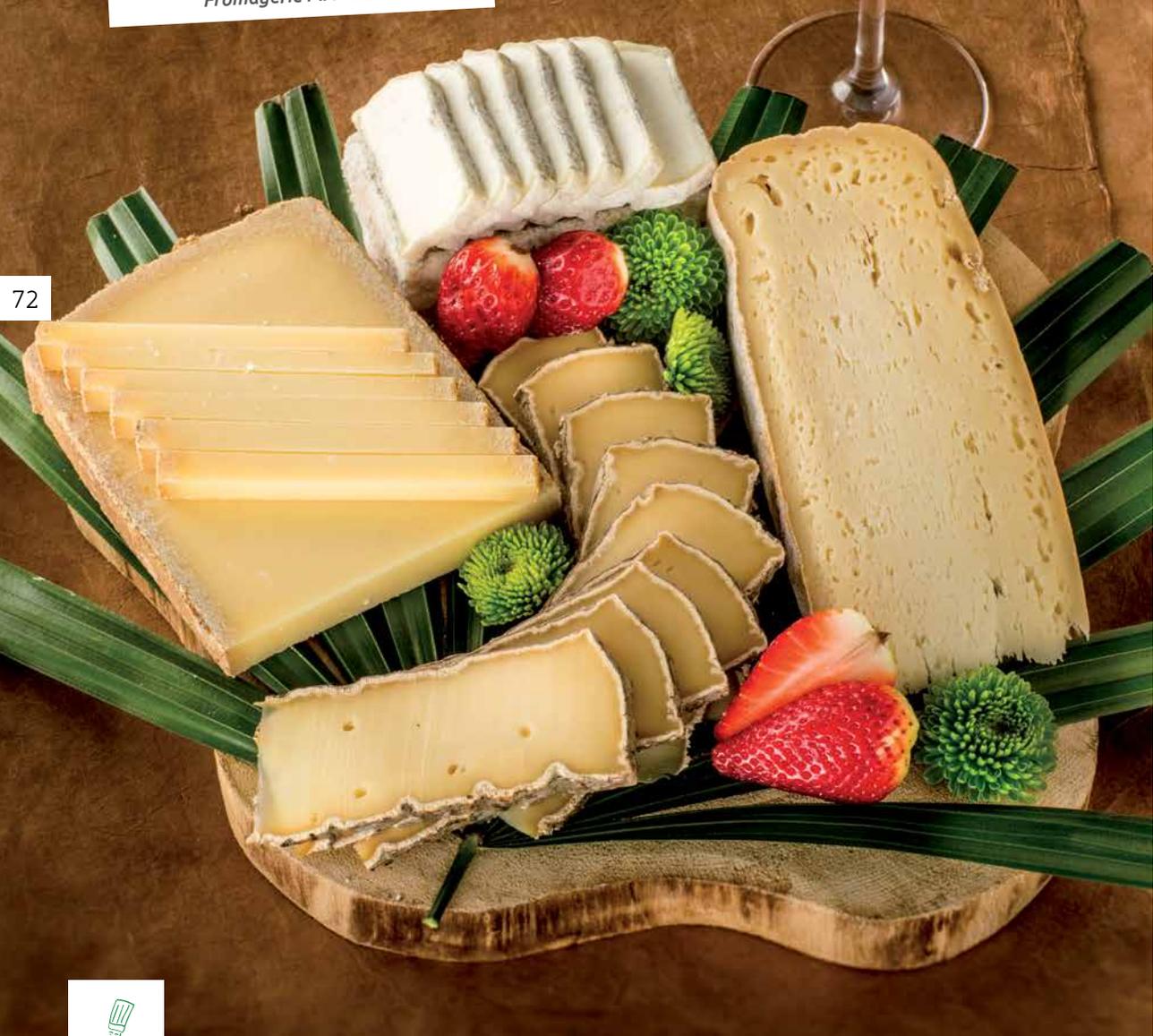
**Terroir : sols argilo-graveleux recouvert d'alluvions.**

Ce rosé de saignée a la particularité d'être élevé en barrique pendant un an. Il présente un joli nez. En bouche, ce vin est gras et fruité, avec une belle aromatique.

[www.chateaubaudare.com](http://www.chateaubaudare.com)



Julie Sena  
Fromagerie MAX SENA



## Fromagerie Max Sena

Max Sena, c'est le fromager de Fronton. Avec près de 50 ans d'expérience, il propose une gamme de fromages fermiers ou artisanaux de grande qualité. Il faut dire que dans la famille, on n'est pas simplement fromager mais également... affineur. Les fromages, ils les bichonnent : ils les tournent, les frottent, les brossent jusqu'à leur affinage optimal pour offrir aux consommateurs un festival de saveurs et de senteurs. Julie, qui a rejoint l'entreprise en 2002 perpétue, avec son mari et son beau-père, ce précieux savoir-faire.

« J'ai choisi de vous présenter un plateau de caractère comme nous aimons les proposer en boutique. La dégustation commence tout en douceur avec une **brique fermière de chèvre**, légèrement cendrée, aux arômes frais et acidulés. Le **Saint Nectaire fermier**, fleuron auvergnat, vous offre la puissance d'un croûtage racé et fruité et d'une mie onctueuse. Ensuite, retour dans les Pyrénées, avec le **Pic de la Calabasse**, une tome artisanale au lait cru de vache d'Ariège, à la mie aérée et à la puissance animale et rustique. Enfin, votre expérience gustative se termine par un superbe **Gruyère Suisse d'alpage de 2016** ; il représente toute l'excellence du savoir-faire suisse au service d'un produit d'exception aux arômes minéraux, vifs et toniques. »

Julie Sena,  
Fromagerie Max Sena

À boire avec .....

Les vigneronns de Vivalie  
Infini Négrette, 2016



**Cépage : 100% Négrette.**

**Terroir : terrasses alluviales anciennes riches en limons.**

Avec sa robe rouge cerise brillante et soutenue, ce vin dévoile un nez intense composé de notes florales de violette et fruitées de cassis. Cette cuvée de pure Négrette offre une attaque en bouche ronde et gourmande. Finale agréable et fraîche sur l'arôme de réglisse. Un vin caractéristique de la Négrette.

[www.vivalie.com](http://www.vivalie.com)





François Bourgon  
Xavier Fromager Affineur

## Xavier Fromager

La fromagerie Xavier, place Victor Hugo à Toulouse est un haut lieu du goût, une adresse incontournable. Même si l'on n'imagine pas que c'est là, en plein cœur de la ville rose, qu'au bas de quelques marches, sous la boutique, se trouvent de véritables caves d'affinage. Si la boutique est au nom de Xavier, son créateur, c'est désormais François – le fils – qui a repris le flambeau. Passionné de voyages, de découvertes gastronomiques et humaines et ardent défenseur du lait cru, François Bourgon est un crémier affineur engagé aux côtés de ses producteurs. Parce que pour lui chaque fromage raconte une histoire, chaque dégustation qu'il vous offre doit vous faire vivre une expérience que vous n'oublierez pas. Une belle promesse de cet artisan dont l'excellence a été reconnue par un titre de Meilleur Ouvrier de France en 2011.

« Accord original et animal ! C'est une de nos découvertes que je souhaite vous faire partager. Le rouge rime plutôt avec un fromage au lait de vache et pour une fois nous marions la brebis et la Négrette ! Attention cet accord fonctionne quand le pérail est affiné à cœur, quand sa pâte se laisse tendrement aller et vous invite à la tartiner. »

**François Bourgon,  
Meilleur Ouvrier de France  
Fromager**

À boire avec .....

Domaine Le Roc  
Don Quichotte, 2015



**Cépage : 60% Négrette, 40% Syrah.**

**Terroir : cuvée issue d'une sélection de parcelles plantées sur un terroir de boubènes caillouteuses.**

C'est sur un nez de fleur et de réglisse que l'on découvre cette cuvée. En bouche, le fruit est immédiat, explosif et croquant. Les tannins sont fins et veloutés ; la matière est franche, belle, sans astringence. Don Quichotte est un vin tout en fruit, avec de la concentration, que l'on peut boire jeune ou vieux.





Jean-François Peck  
Restaurant Au Fil de l'Eau



## Croquant caramel aux pommes et safran de Montauban de chez Julie Martin, mousse au chasselas et glace safran

 préparation 5 min  cuisson 25 min  4 personnes

### Dacquoise

100 g de sucre glace, 100 g de blanc d'œufs  
100 g de poudre d'amande

Réaliser une meringue française avec les blancs d'œuf et le sucre glace, incorporer la poudre d'amande. Cuire sur une plaque à pâtisserie sur du papier sulfurisé 10 min à 180°.

### Salpicon de pommes

6 belles pommes, sucre, pistils de safran

Tailler les pommes en petits dés. Cuire à peine et enrober de sucre et pistils de safran.

### Croquant au caramel

250 g de fondant blanc, 25 g de beurre  
demi sel, gruë de cacao

Réaliser un caramel avec le fond blanc et

décuire au beurre. Verser le caramel sur un silpat. Une fois durci le concasser au blinder, à l'aide d'un pochoir (8 x 12 cm) réaliser des rectangles avec la poudre, passer au four 2 min, encore tiède réaliser des tubes de 4 cm de diamètre.

### Mousse aux Chasselas

50 g de jus de chasselas  
150 g de crème végétale

Mélanger les ingrédients au batteur ou en syphon.

### Glace au safran de Montauban

250 g de lait entier, pistils de safran  
3 jaunes d'œuf, 75 g de sucre

Réaliser la crème anglaise au safran et mettre à turbiner en sorbetière.

À boire avec .....

Château Clamens  
Julie, 2017



Cépage : 50% Négrette, 25% Syrah, 25% Cabernet Franc.

Terroir : Rougets, Boulbènes, limons des anciennes terrasses du Tarn.

Cette cuvée Julie présente une robe rose très pâle qu'accompagne un nez fin et délicat. Sa bouche, à l'attaque vive, se termine sur une longue finale dominée par des notes d'agrumes.

[www.chateauclamens-fronton.com](http://www.chateauclamens-fronton.com)





Christophe Marque  
Restaurant Bistrot Constant



## Pavlova aux fraises de St Porquier, crème citron, chantilly fromage blanc

🍷 préparation 45 min ⌚ cuisson 3 h 🍴 4 personnes

### Mousse fromage blanc

100 g de mascarpone  
100 g de Fromage blanc  
40 g de crème fraîche  
40 g de sucre

Battre ensemble tous les éléments au fouet jusqu'à épaississement.

### Crème citron

2 dl de jus de citron  
6 œufs  
75 g de sucre  
200 g de beurre  
1 feuille de gélatine

Faire blanchir les jaunes, les blancs d'œufs avec le sucre. Faire ramollir la gélatine. Mettre à ébullition le mélange œufs, sucre et y ajouter le jus de citron. Hors du feu ajouter la gélatine et monter au beurre avec un mixeur plongeur.

### Pavlova

90 g de blancs d'œufs  
75 g de sucre glace  
75 g de sucre semoule  
10 g de maïzena

Monter une meringue avec les blancs d'œuf et le sucre semoule en 3 fois. Y ajouter le sucre glace et la maïzena en 3 fois. Constituer des dômes avec une poche à douille. Faire sécher au four 3 h à 80°.

### Décor miel / citron

200 g de miel  
1 zeste de citron  
5 à 10 g de gingembre

Mettre à ébullition le miel, les zestes et le gingembre.

### Montage

Garnir les pavlovas avec la crème citron. Sur l'assiette déposer un peu de chantilly et fromage blanc. Disposer les pavlovas et les fraises autour. Napper d'un filet de miel et citron et agrémenter de quelques feuilles de menthe.

À boire avec .....

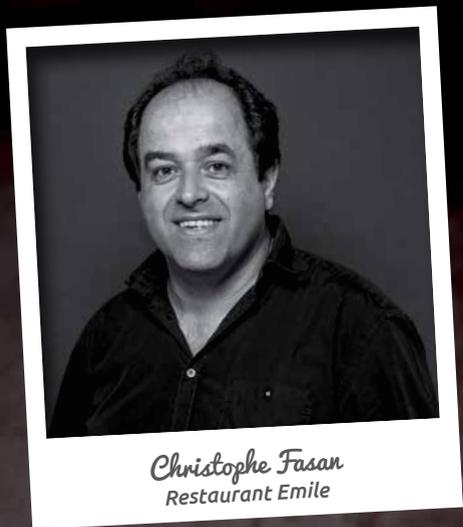
Château  
Boujac,  
Secret des  
étoiles, 2016

**Cépage : 100% Négrette.**

**Terroir : sur la deuxième terrasse du Tarn, terroir de boubènes typiquement frontonnais avec des vignes d'une vingtaine d'années.**

Original et remarquable, ce rosé 100% Négrette présente une jolie robe rose brillante et un nez délicat de fruits frais. Bien équilibré et suave, c'est un rosé agréable qui peut accompagner tout un repas.





## Croustillant Pomme / Sémillon

 préparation 1 h  cuisson 10 min  6 personnes

### Billes de pommes

1 pomme golden  
200 g de sémillon

Faire des petites boules avec une cuillère pomme parisienne puis les cuire 2 ou 3 min à couvert avec le sémillon. Réserver au frais.

### Coulis pomme citron

50 g de sucre  
100 cl d'eau  
Citron

Récupérer les chutes de pomme, ajouter le sucre, l'eau et le citron pressé. Cuire 10 min puis mixer pour avoir un coulis. Réserver au frais.

### Gelée sémillon

150 g de sémillon  
30 g de sucre  
3 feuilles de gélatine réhydratée

Chauffer le vin jaune puis mélanger la gélatine et le sucre. Couler dans un petit cadre. Réserver au frais puis tailler des petits cubes.

### Espuma sémillon

250 g de lait  
250 g de crème excellence 35%  
4 jaunes  
100 g de sucre  
50 g de sémillon

Faire une crème anglaise classique avec le lait, la crème, les jaunes et le sucre puis ajouter le sémillon. Réserver au frais puis gazer 2 fois.

### Tuile orange

125 g de sucre  
30 g de farine  
50 g de jus d'orange  
65 g de beurre fondu

Mélanger dans l'ordre : sucre, farine, jus d'orange, beurre fondu puis étaler une fine couche d'appareil sur du papier sulfurisé. Cuire à 170°. Découper de longs rectangles 10 x 2 cm et couler sur différentes tailles d'emporte pièce rond. Réserver.

### Dressage

À l'aide d'un emporte pièce rectangulaire, disposer les billes de pommes et la gelée. Remplir la tuile avec l'espuma. Disposer sur les billes de pommes et dresser un peu de coulis ainsi que quelques feuilles d'Agastache.

À boire avec .....

Château  
Baudare  
Rosé de  
saignée, 2017

**Cépage :** Négrette, Gamay et Malbec.

**Terroir :** sol argilo-graveleux recouvert d'alluvions.

Ce joli rosé de saignée à la robe rose pâle offre un joli nez de fleurs blanches et de fruits frais (pêche, poire). Ces arômes se retrouvent dans une bouche grasse et soyeuse.

[www.chateaubaudare.com](http://www.chateaubaudare.com)



# Vacherin fraise et coriandre

🍷 préparation 30 min ⌚ cuisson 3 h + 1 h (prise de la glace) 🍴 10 personnes

## Sorbet fraise

500 g de purée de fraise, 38 g de sucre  
44 g de glucose Ato, 5 g de super neutrose  
87 g d'eau

Chauffer la purée de fraise, le sucre et l'eau. Ajouter le glucose déshydraté et le stabilisant préalablement mélangés. Faire bouillir. Débarasser en paco, bloquer et mixer au moment.

## Glace lait fermier/coriandre

750 cl de lait, 5 g de trimoline  
5 g de feuilles de coriandre fraîche

Réduire le lait cru à 450 g, ajouter la trimoline et les feuilles de coriandre fraîche. Mettre en paco, bloquer et mixer au moment.

## Vacherin

Réaliser les deux glaces. Couler dans des cadres en mettant une couche de glace de coriandre de 1 cm puis une deuxième couche de glace fraise de 1 cm. Bloquer puis emporter-piécer en rond de 4,5 cm.

## Espuma fromage blanc

250 g de fromage blanc, 250 g de crème  
60 g de miel, 50 g de lait

Mélanger tous les ingrédients. Mixer et mettre en siphon, gazer 1 fois.

## Gel fraise

Purée de fraise, xanthane

Réaliser une purée de fraise. Passer au chinois étamine et ajouter la xanthane pour donner un aspect gel.

## Salade de fraise

Fraises fraîches, miel, zeste de jaune  
Mélanger.

## Meringuette rose

500 g de blancs d'œuf, 500 g de sucre  
500 g de sucre glace  
30 gouttes de colorant rouge

Réaliser une meringue française en montant les blancs en neige et les serrer en 3 fois avec le sucre semoule. Ajouter le colorant à couleur souhaitée. Incorporer le sucre glace à l'aide d'une spatule. Coucher à la poche à douille en batonnets très fins.

## Sablé spéculoos

400 + 200 g de beurre, 500 g de sucre  
500 g d'amande, 500 g de farine  
100 + 100 g pâte spéculoos

Réaliser un crumble avec 400 g de beurre, le sucre, les amandes, la farine et 100 g de pâte spéculoos. Faire cuire au four. A la sortie du four incorporer le reste de pâte de spéculoos et le reste de beurre. Mélanger le tout à la feuille du batteur. Étaler très fin, emporte-piécer en rond de 4,5 cm.

## Gelée coriandre

Feuilles de coriandre, acide ascorbique  
Sirop de glucose à 30°  
QS xanthane (environ 4g/L)

Réaliser une chlorophylle de coriandre : blanchir les feuilles de coriandre, mettre immédiatement dans de la glace. Mixer fortement avec une pointe d'acide ascorbique puis passer au chinois étamine.

Détendre avec un sirop de glucose (1300 g pour 1 L d'eau), ajouter de la xanthane pour la texture si besoin.

À boire avec .....  
Château  
Plaisance  
Rosé, 2017

Cépage : 65% Négrette, 15% Syrah, 20% Gamay.

Terroir : les vignes sont situées sur la plus haute terrasse du Tarn, à environ 200 m d'altitude. Les sols sont des alluvions composés essentiellement de cailloux, graves et limons.

Ce rosé présente une robe d'un beau rose léger, corail. Les nez est intense, fleurs blanches, soutenu par des notes épicées. En bouche, la fraîcheur et l'équilibre que dégage ce vin sont frappants. C'est un vin de gastronomie, un vrai rosé pour la table.

[www.chateau-plaisance.fr](http://www.chateau-plaisance.fr)



Marion Petrus (Chef de partie)  
Restaurant L'Amphitryon - Yannick Delpech



# Fraisier à l'Estragon

🍷 préparation 2 h ⌚ cuisson 8 min 🍴 10 personnes

## Biscuit Joconde aux amandes

80 g de jaune  
 55 g de sucre  
 52 g de farine  
 62 g de poudre d'amande torréfiées  
 35 g de beurre  
 95 g de blanc  
 35 g de sucre (pour serrer les blancs d'œuf)

Blanchir les jaunes avec le sucre. Monter les blancs au batteur. Incorporer les jaunes dans les blancs montés. Ajouter la farine, la poudre d'amande et le beurre fondu. Plaquer et cuire 8 min à 180°C. Faire 10 cercles à l'emporte pièce + 10 bandes.

## Dressage

Faire un carpaccio de fraises dans l'emporte pièce, napper d'une fine épaisseur de crème princesse, mettre un cercle de biscuit. Placer la bande de biscuit autour du cercle. Ajouter le biscuit en disque, ajouter la crème princesse puis la bande de biscuit, le coulis de fraise, terminer avec la crème princesse et lisser avec une spatule.

Dresser le fraisier sur le coulis de fraise. Décorer avec de la poudre d'estragon, meringue et une quenelle de sorbet fraise.

Réserver au frais à 3°C pendant 1 h minimum.

## Chlorophylle

5 bottes d'estragon, eau, sel  
 Glaçante (eau + glace)

Blanchir les feuilles d'estragon dans de l'eau bouillante pendant 10 s. Les refroidir dans de l'eau glacée. Mixer et passer au chinois étamine.

## Crème princesse à l'estragon

900 g de crème pâtissière  
 400 g de crème fouettée  
 60 g de chlorophylle estragon  
 4 feuilles de gélatine qualité or ou 8 g

Détendre la crème pâtissière au batteur, ajouter la crème fouettée. Faire fondre les feuilles de gélatine dans la chlorophylle puis l'incorporer dans la crème princesse. Ajouter un peu de chlorophylle. Réserver au frais.

## Coulis de fraises

200 g de fraises  
 20 g de sucre

Cuire les fraises et le sucre. Mixer. Chinoiser.

À boire avec .....

Château  
 La Colombière  
 Vin gris, 2017

Cépage : 80% Négrette,  
 20% Gamay noir à jus blanc.

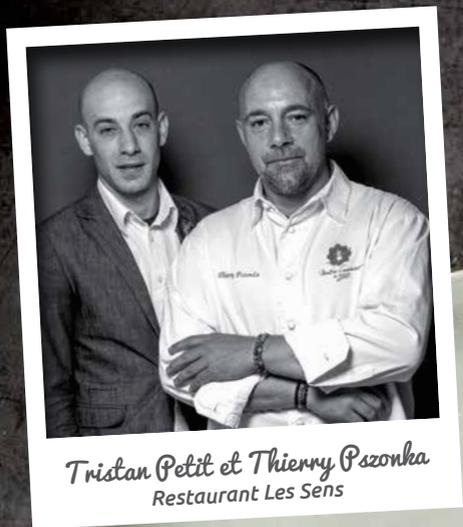
Terroir : sols de graves  
 siliceuses (galets roulés) et  
 sols argilo-sablonneux.

Le Vin Gris, très original et unique dans l'appellation, est un rosé sec "blanc de noir" qui conserve les caractéristiques gustatives d'un vin blanc, d'une grande fraîcheur, aux arômes d'agrumes, de poire et d'abricot. La bouche gourmande et volumineuse due à l'élevage sur lies fines en cuve peut se rapprocher d'un rosé de saignée.

[www.chateaulacolombiere.com](http://www.chateaulacolombiere.com)



Thierry Merville  
 Restaurant La Table des Merville



Tristan Petit et Thierry Psonka  
Restaurant Les Sens

# Bavarois poire au poivre Timut, gelée de fleurs de pissenlit, framboise/orange, espuma framboise/poivron

 préparation 1 h 30  8 personnes

## Mousse bavarois

80 g de lait, 100 g de crème liquide  
2 jaunes d'œuf, 50 g de sucre semoule  
8 g de gélatine, 450 g de purée de poire  
300 g de crème liquide montée en chantilly  
50 g de poires pochées

Ramollir les feuilles de gélatines dans l'eau froide. Ajouter la crème et le lait, porter à frémissement. Blanchir les jaunes avec le sucre et verser le lait bouillant sur le mélange. Cuire comme une crème anglaise, ajouter la gélatine essorée, refroidir. Ajouter un peu de poivre Timut. Une fois la préparation froide mais non prise, incorporer délicatement la purée de poire et les dés de poire.

Verser dans les moules ronds préalablement chemisés avec un biscuit Joconde imbibé de sirop au rhum. Mettre au grand froid. Sortir peu de temps avant, avec un emporte pièce. Détailler un rond au centre pour y mettre la gelée.

## Gelée de fleurs de pissenlit

80 têtes de fleurs de pissenlit  
1 l d'eau, 500 g de sucre à gelée  
10 feuilles de gélatines

Faire bouillir l'eau avec le foin à fleurs de pissenlit uniquement, ajouter le sucre, faire frémir, ajouter les feuilles de gélatine préalablement trempées puis pressées. Passer au chinois fin. Réserver au frais.

## Coulis orange

3 oranges non traitées, 180 g de sucre roux

Laver et piquer les oranges avec une fourchette, les faire blanchir départ eau froide 3 fois et refroidir à chaque fois. Mettre dans une casserole le sucre, l'eau. Monter à ébullition, ajouter les oranges blanchies, mettre à confire 3 h à feu doux. Mixer et réserver.

## Espuma

800 g de coulis de framboise  
100 g de purée de poivron  
100 g de sucre, 2 feuilles de gélatine

Monter à ébullition le coulis de framboise avec le sucre et la purée de poivron. Ajouter les feuilles de gélatine lorsque la préparation n'est plus en ébullition, mélanger passer au chinois fin. Verser dans un syphon, laisser refroidir. Fermer et gazer 2 fois. Bien secouer avant de l'utiliser.

## Framboises/orange

Remplir les framboises avec le coulis orange.

## Fleurs de saison et menthe poivrée

Cueillir de belles fleurs de saison comestibles et bios pour ajouter à votre dessert et lui donner de l'émotion. (Fleurs de coucou, de thym, de romarin, violette, pensées, soucis, fleurs d'Eglantine...)

## À boire avec .....

Château  
La Colombière  
Facon Puzzle,  
2015

Cépage : 80% Négrette,  
20% Syrah (cépages plantés).

Terroir : graves et limons  
sablonneux du lieu dit « Moulin ».

Un hommage au Guggusse de Montauban et à la verve truculente de Michel Audiard dans les Tontons Flingueurs... Le nez est ouvert, léger et floral. La bouche est équilibrée, ronde et fraîche. Les arômes de mûre, violette et cassis laissent place en finale aux épices douces et au poivre.

[www.chateaulacolombiere.com](http://www.chateaulacolombiere.com)





## ÉTABLISSEMENTS DE HAUTE-GARONNE ET TARN-ET-GARONNE

### Auberge de la Palombière

Table de Terroir  
31510 Antichan de Frontignes  
05 61 79 67 01

### Les Hauts Pâturages

Auberge de Village  
31110 Artigue  
05 61 79 10 47

### En Marge

Table de Prestige  
31320 Auréville  
05 61 53 07 24

### Le Relais du Pont Vieux

Auberge de Village  
31460 Auriac S/Vendinelle  
05 62 18 55 09

### La Table d'Auzeville

Table Gastronomique  
31320 Auzeville Tolosane  
05 61 13 42 30

### La Dinée

Table de Terroir  
31290 Avignonet Lauragais  
05 61 27 14 50

### Hôtel d'Etigny

Table Gastronomique  
31110 Bagnères-de-Luchon  
05 61 79 01 42

### Hôtel des Deux Nations

Table de Terroir  
31110 Bagnères-de-Luchon  
05 61 79 01 71

### La Rencluse

Table de Terroir  
31110 Bagnères-de-Luchon  
05 61 79 02 81

### Le Sapin Fleuri

Table de Terroir  
31110 Bagnères-de-Luchon  
05 61 79 21 90

### Restaurant

Au Goût des Autres  
Bistrot  
31450 Belberaud  
05 61 54 53 64

### La Ferme de Préville

Auberge de Village  
31350 Boulogne S/Gesse  
05 61 88 23 12

### Hôtel du Lac

Table Gastronomique  
31360 Boussens  
05 61 90 01 85

### Restaurant

Mille et Une Saveurs  
Table de Terroir  
31390 Carbonne  
05 61 97 61 51

### Restaurant

Domaine de la Terrasse  
Bistrot  
31390 Carbonne  
05 62 01 61 70

### La Table des Merville

Table Gastronomique  
31320 Castanet Tolosan  
05 62 71 24 25

### L'Amphitryon

Table de Prestige  
31770 Colomiers  
05 61 15 55 55

### Chez Anny

Auberge de Village  
31480 Cox  
05 61 85 62 67

### L'Enclos

Table de Terroir  
31450 Donneville  
05 62 71 74 74

### Le Chai de Fages

Table Gastronomique  
31280 Dremil Lafage  
05 61 83 48 06

### Château de Drudas

Table de Prestige  
31480 Drudas  
05 34 57 88 88

### L'Envie Des Mets

Table Gastronomique  
31290 Gardouch  
05 61 27 19 46

### Le Vieux Pressoir

Auberge de Village  
31290 Gardouch  
05 61 81 64 68

## Tables & Auberges de France

Tables & Auberges de France est une démarche professionnelle, territoriale et patrimoniale pour promouvoir la Gastronomie de Terroir. Cette structure associative a pour ambition de rassembler et valoriser les talents d'hommes et de femmes passionnés, qu'ils soient chefs, hôteliers, aubergistes ou producteurs locaux. Tous partagent un savoir-faire et les mêmes exigences de qualité, d'authenticité et de professionnalisme.

Tables & Auberges de France offre aujourd'hui une sélection de près de 2000 établissements indépendants, de la grande table renommée à la petite auberge de campagne en passant par les bistrotts de tradition au cœur de nos régions.

[www.tables-auberges.com](http://www.tables-auberges.com)

### Tables & Auberges de France

*This is a professional, territorial, heritage-linked initiative intended to promote Local Gastronomy. It is an association with the ambition of bringing together and achieving recognition for the talents of men and women with a passion for good food, be they chefs, hoteliers, inn-keepers, or local producers. They all share a high level of know-how and the same exacting standards of quality, authenticity and professionalism.*

*Tables & Auberges de France now offers a selection of almost 2000 independent establishments, from renowned high-class restaurants to little country inns via traditional bistros in the heart of our regions.*

[www.tables-auberges.com](http://www.tables-auberges.com)



High class  
restaurant



Fine Dining  
restaurant



Traditional  
Food



Good Food  
Bistrot



Local  
Food



High class  
restaurant



Fine Dining  
restaurant



Traditional  
Food



Good Food  
Bistro



Local  
Food

**Le Club**  
Table Gastronomique  
31380 Garidech  
05 61 84 20 23

**Le Barry**  
Table de Terroir  
31150 Gratentour  
05 61 82 22 10

**La Croisée des Saveurs**  
Table Gastronomique  
31330 Grenade S/Garonne  
05 61 82 84 70

**Restaurant Verte Campagne**  
Table de Terroir  
31120 Lacroix Falgarde  
05 61 76 74 75

**Auberge de la Forge**  
Table Gastronomique  
31590 Lavalette  
05 61 84 76 00

**Hôtel de France**  
Table de Terroir  
31260 Mane  
05 61 90 54 55

**Hôtel-Restaurant Castet**  
Table Gastronomique  
31220 Martres Tolosane  
05 61 98 80 20

**Les Ecuries de la Tour**  
Table Gastronomique  
31700 Mondonville  
05 61 85 83 04

**Le Bistrot d'Armand**  
Bistrot  
31310 Montesquieu Volvestre  
06 66 98 16 01

**L'Aparté**  
Table de Prestige  
31850 Montrabé  
05 34 26 43 44

**Auberge du Pastel**  
Table Gastronomique  
31560 Nailloux  
05 61 81 46 61

**Brasserie Le Club 15**  
Bistrot  
31560 Nailloux  
09 67 09 65 33

**Hôtel L'Arche de Noé**  
Auberge de Village  
31410 Noé  
05 61 87 40 12

**Les Spijeoles**  
Auberge de Village  
31110 Oô  
05 61 79 06 05

**La Métairie**  
Table de Terroir  
31380 Paulhac  
05 61 99 64 59

**Restaurant Le Gentiane**  
Table Gastronomique  
31120 Pinsaguel  
05 62 20 55 00

**Le Trèfle**  
Table de Terroir  
31120 Portet S/Garonne  
05 62 20 02 60

**Resto de la halle  
Chez Claude et Marlène**  
Auberge de Village  
31310 Rieux Volvestre  
05 61 87 62 81

**Brasserie Midi 5**  
Bistrot  
31120 Roques S/Garonne  
05 61 31 99 71

**Ô Saveurs**  
Table de Prestige  
31180 Rouffiac Tolosan  
05 34 27 10 11

**Auberge du Poids Public**  
Table Gastronomique  
31540 St Felix Lauragais  
05 62 18 85 00

**Le Commerce  
Hôtel Restaurant SPA**  
Table de Terroir  
31800 St Gaudens  
05 62 00 97 00

**L'Etable**  
Auberge de Village  
31800 St Gaudens  
05 61 89 16 24

**Le Patio Saint Jory**  
Table Gastronomique  
31790 Saint Jory  
05 61 35 76 46

**Restaurant Michel Sarran**  
Table de Prestige  
31000 Toulouse  
05 61 12 32 32

**Sept**  
Table de Prestige  
31000 Toulouse  
05 62 30 05 30

**Emile**  
Table Gastronomique  
31000 Toulouse  
05 61 21 05 56

**La Pente Douce**  
Table Gastronomique  
31000 Toulouse  
05 61 46 16 91

**La Table du Belvédère**  
Table Gastronomique  
31400 Toulouse  
05 62 26 69 14

**Le Colombier**  
Table Gastronomique  
31000 Toulouse  
05 61 62 40 05

**Le Sixty Two**  
Table Gastronomique  
31000 Toulouse  
05 34 25 28 82

**Les P'tits Fayots**  
Table Gastronomique  
31000 Toulouse  
05 61 23 20 71

**Restaurant  
Au Pois Gourmand**  
Table Gastronomique  
31300 Toulouse  
05 34 36 42 00

**Solides**  
Table Gastronomique  
31000 Toulouse  
05 61 53 34 88

**Brasserie de l'Opéra**  
Table de Terroir  
31000 Toulouse  
05 61 21 37 03

**Chez Fifi**  
Table de Terroir  
31000 Toulouse  
05 61 53 34 24

**J'GO**  
Table de Terroir  
31000 Toulouse  
05 61 23 02 03

**Restaurant Huguette**  
Table de Terroir  
31000 Toulouse  
05 61 23 07 17

**Restaurant La Cendrée**  
Table de Terroir  
31000 Toulouse  
05 61 25 76 97

**Chez Marcel**  
Bistrot  
31000 Toulouse  
05 61 12 04 17

**Fiel Mon Restô**  
Bistrot  
31000 Toulouse  
05 61 21 82 72

**La Gourmandine**  
Bistrot  
31000 Toulouse  
05 61 22 78 84

**La Pergola**  
Bistrot  
31100 Toulouse  
05 61 49 29 10

**La Table du Belvédère  
Le Bistrot**  
Bistrot  
31400 Toulouse  
05 62 26 69 14

**Le Parisien**  
Bistrot  
31000 Toulouse  
05 61 21 54 12





High class restaurant



Fine Dining restaurant



Traditional Food



Good Food Bistro



Local Food

### Les Sales Gosses

*Bistrot*  
31000 Toulouse  
05 61 99 30 31

### Les Têtes d'Ail

*Bistrot*  
31000 Toulouse  
05 61 13 40 41

### Ô Saveurs Dorées

*Bistrot*  
31500 Toulouse  
05 34 66 99 96

### Le Lugdunum

*Table Gastronomique*  
31510 Valcabrere  
05 61 94 52 05

### La Promenade

*Table de Prestige*  
31590 Verfeil  
05 34 27 85 42

### Auberge du Flambadou

*Table de Terroir*  
31340 Villematier  
05 61 09 40 72

### L'Etang d'Ô

*Table de Terroir*  
31340 Villemur-sur-Tarn  
05 61 09 02 38

### Le D'Cadei

*Table Gastronomique*  
31270 Villeneuve Tolosane  
05 61 92 72 68

### 5 sens à la Toque

*Table Gastronomique*  
82350 Albi  
05 63 64 97 54

### Auberge de Bardigues

*Table Gastronomique*  
82340 Bardigues  
05 63 39 05 58

### Hôtel Restaurant

**Le Saint Jean**  
*Table de Terroir*  
82500 Beaumont de Lomagne  
05 63 02 31 02

### La Belle Montoise

*Bistrot*  
82500 Beaumont de Lomagne  
06 27 84 00 50

### Les Jardins de la Fanette

*Table de Terroir*  
82700 Bourret  
05 63 64 83 69

### Restaurant de la Rive

*Table de Terroir*  
82710 Bressols  
05 63 30 72 39

### Le Délice des Papilles

*Table Gastronomique*  
82800 Bruniquel  
05 63 20 30 26

### Le Belvédère - La Table du Belvédère

*Table Gastronomique*  
82110 Lauzerte  
05 63 95 51 10

### Le Moulin de Moissac

*Table Gastronomique*  
82200 Moissac  
05 63 32 88 88

### Au Fil de l'Eau

*Table Gastronomique*  
82000 Montauban  
05 63 66 11 85

### L'Estanquet

*Bistrot*  
82000 Montauban  
05 63 66 12 74

### Le Bistrot des Capucins

*Bistrot*  
82000 Montauban  
05 63 22 00 00

### Le Saint Nicolas

*Table de Terroir*  
82700 Montech  
05 63 64 99 27

### Le Bistrot Constant

*Bistrot*  
82700 Montech  
05 63 24 63 02

### La Table du Cardinal

*Table de Terroir*  
82270 Montpezat De Quercy  
05 63 64 47 50

### Restaurant Les Sens

*Table Gastronomique*  
82240 Puylaroque  
05 63 02 82 25

### Château de l'Hoste

*Table Gastronomique*  
82150 St Beauzeil  
05 63 95 25 61

### Au dix 31

*Table de Terroir*  
82370 St Nauphary  
05 63 68 86 88

# LA DÉPÊCHE

DU MIDI

## au coeur de votre région



93



france  
**bleu**  
occitanie

Tous les jours  
à 10h, on cuisine  
ensemble sur  
France Bleu Occitanie !

91.8 FM Toulouse



92

## POUR UNE CONSOMMATION RESPONSABLE



### Adoptez une consommation responsable en toute circonstance

La consommation responsable est une consommation qui allie plaisir, mesure et raison. Des repères de consommation et des conseils sont disponibles sur le site : [www.vinetsociete.fr](http://www.vinetsociete.fr)

### La bonne idée

Une bouteille contient jusqu'à 7 verres. Seul ou à deux, avec vos amis, vous ne boirez que quelques verres. Procurez-vous (en grande surface ou chez votre caviste), un bouchon spécialement étudié pour la conservation du vin. Votre vin pourra ainsi conserver toutes ses qualités.

### Qualité contre quantité

Au restaurant, un peu de calcul pour commencer : une bouteille de 75 cl remplira environ 7 verres. C'est trop ? Optez pour une demi-bouteille, la plupart des établissements en proposent. Et si vous êtes quand même tenté par la bouteille de 75cl, demandez à votre restaurateur à remporter la bouteille entamée dans un sac à bouteille. Vous pourrez ainsi l'emporter et finir de la savourer chez vous.

Autre formule intéressante : le vin au verre. C'est la bonne idée pour que chacun consomme en fonction de ses goûts et de son seuil de modération. Alors variez les plaisirs ! C'est aussi l'occasion de faire de belles découvertes... en toute sérénité



### Maison des Vins et du Tourisme - 05 61 82 46 33

Château de Capdeville (direction Villaudric) à Fronton  
30 min de Toulouse, 20 min de Montauban  
[www.vins-de-fronton.com](http://www.vins-de-fronton.com)



[www.tourisme-tarnetgaronne.fr](http://www.tourisme-tarnetgaronne.fr)  
[www.hautegaronnnetourisme.com](http://www.hautegaronnnetourisme.com)  
[www.tables-auberges.com](http://www.tables-auberges.com)

Livret-recettes édité par la Maison des Vins  
de Fronton et ses partenaires

*Recipe booklet edited by the Maison des Vins  
de Fronton and its partners*

COORDINATION BENJAMIN PICCOLI  
PHOTOS ÉRIC MARTIN, PIERRE SOISSONS, LESLY SOULET  
GRAPHISME CLAIRE MONARD  
IMPRESSION MCCGRAPHICS SUR PAPIER ISSU DE  
FORÊTS GÉRÉES DURABLEMENT



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.  
TOO MUCH ALCOHOL IS BAD FOR YOUR HEALTH. PLEASE DRINK RESPONSIBLY.

## HOW TO DRINK RESPONSIBLY

### Adopt a responsible attitude to drinking at all times

Responsible drinking is consuming alcohol in a way which unites pleasure, measure and reason. Guidelines and advice on consumption are available on the website: [www.vinetsociete.fr](http://www.vinetsociete.fr)

### A good idea

A bottle contains up to 7 glasses. On your own, as a couple or with friends, you're only going to drink a few glasses. Get yourself (in a supermarket or from your wine merchant), a specially-designed stopper for keeping wine. In this way, all the characteristic qualities of your wine will be preserved.

### Quality as opposed to quantity

At a restaurant, start with a few sums : a 75 cl bottle will provide about 7 glasses. Too much ? Then opt for a half-bottle; the majority of restaurants have them on their wine list. And if you're tempted to go for the 75 cl bottle anyway, ask the restaurant staff for a bottle bag so that you can take the rest of the bottle away with you. This way, you can take it back to enjoy at your leisure in your own home.

Another good idea : drink wine by the glass. This is the perfect way for everyone to drink according to their own taste and their own optimum consumption level. So why not try something different! It's also the perfect opportunity to make some great discoveries... with no worries.



Carte touristique  
sous le rabat  
Tourist map under  
the cover fold



 Patrimoine mondial de l'Unesco

 Plus Beaux Villages de France

 Site Natura 2000

 Restaurants du livrelet

 Canal des deux mers

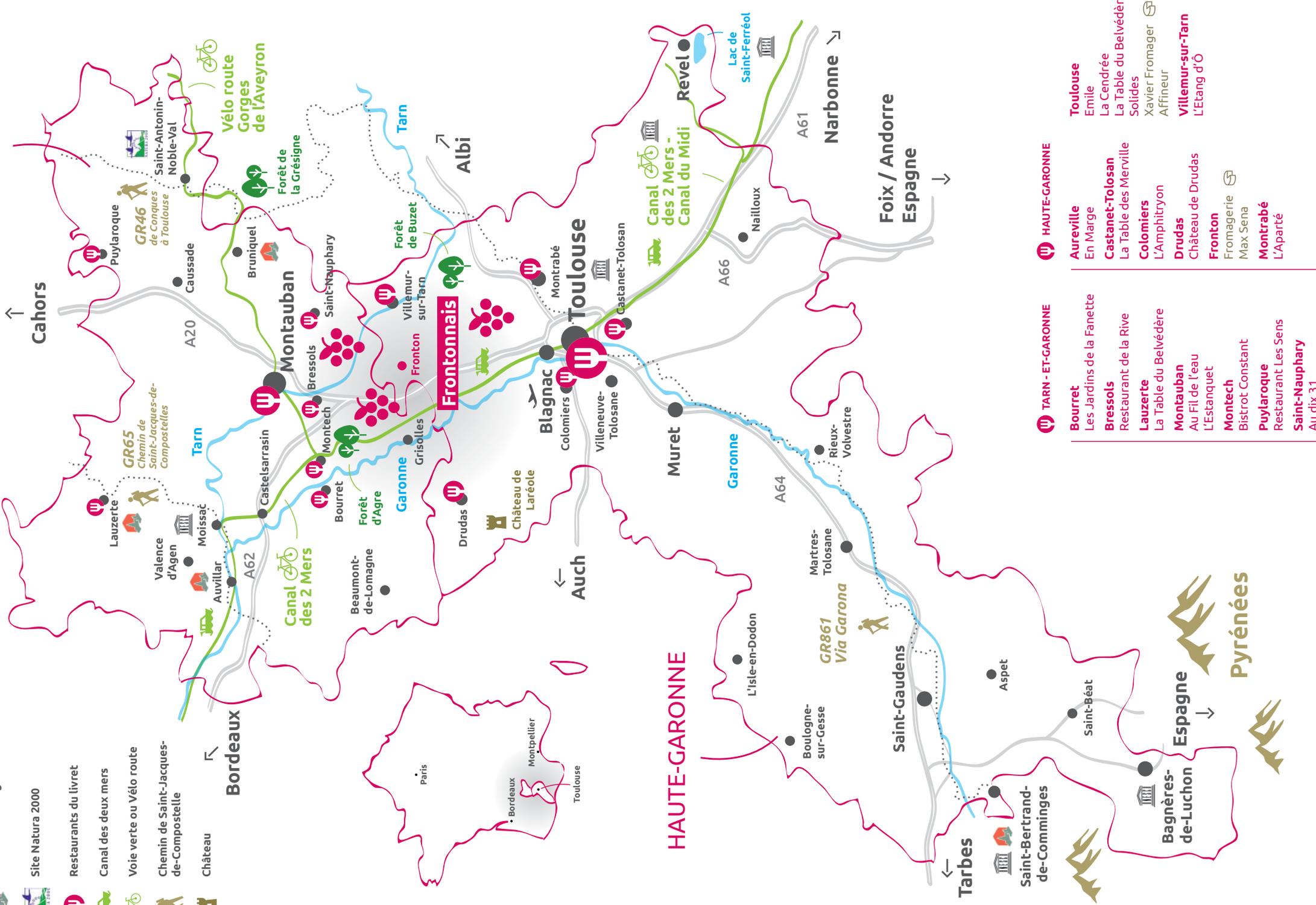
 Voie verte ou Vélo route

 Chemin de Saint-Jacques-de-Compostelle

 Château

**Bordeaux**

**TARN-ET-GARONNE**



 TARN - ET-GARONNE

**Bourret**  
Les Jardins de la Fanette

**Bressols**  
Restaurant de la Rive

**Lauzerte**  
La Table du Belvédère

**Montauban**  
Au Fil de l'eau  
L'Estanquet

**Montech**  
Bistrot Constant

**Puy-laroque**  
Restaurant Les Sens

**Saint-Nauphary**  
Au dix 31

 HAUTE-GARONNE

**Aureville**  
En Marge

**Castanet-Tolosan**  
La Table des Merville

**Colomiers**  
L'Amphitryon

**Drudas**  
Château de Drudas

**Fronton**  
Fromagerie  
Max Sena

**Montrabé**  
L'Aparté

**Toulouse**  
Emile  
La Cendrée  
La Table du Belvédère  
Solides  
Xavier Fromager

**Villemur-sur-Tarn**  
L'Etang d'O

**HAUTE-GARONNE**

**Bagnères-de-Luchon**  
**Espagne**  
**Pyrénées**

