



Noël Gourmand

Région gourmande par excellence, l'Occitanie produit pratiquement tous les produits indispensables à la composition des repas de fête.



● Huitres

Pas de réveillon sans elles. Les huitres demeurent les reines des menus de fête. Principalement sur l'étang de Thau dans l'Hérault et marginalement dans l'Aude et les Pyrénées Orientales. La Rolls est certainement celle de **Tarbouriech** au goût très fin de noisette ; l'idée étant de reproduire les bienfaits de la marée, inexistante dans le bassin de Thau ; le résultat est étonnant.

www.tarbouriech.fr

● Foie gras

Aude, Rieux-Minervois, 15 décembre ; Carcassonne, 16 décembre. **Aveyron**, Baraqueville, 14 décembre ; **Gers**, les lundis à Samatan ; Grasse matinée, à Gimont ; les vendredis à Seissan ; Les dimanches à Eauze. **Hérault**, Sauvian, 16 décembre ; **Pyrénées Orientales**, Céret, 16 décembre ; **Tarn-et-Garonne**, les lundis à Caussade ; les jeudis à Castelsarrasin ; les samedis à Montauban.

● Truffe

Aude, Moussoulens, 15 décembre, 5 janvier, 29 janvier, Talairan 22 décembre, 12 janvier, 2 février, Villeneuve-Minervois, 29 décembre, 19 janvier, 9 février ; **Lot** : Lalbenque tous les mardis, jusqu'au 26 février ; Sarrazac 13 janvier ; Gourdon, 14 janvier ; Limogne, les vendredis. **Lozère**, La Canourgue, 3 février.

● Safran

Depuis quelques années, cette épice, longtemps cultivée en France, qui était exportatrice, est revenue ici. Les conditions climatiques de la région sont idéales à sa culture. Les producteurs sont installés en Aveyron, dans le Lot, le Tarn et l'Hérault. Très cher, mais de qualité et ne s'utilisant qu'avec parcimonie, on s'y retrouve. Avec 1g, entre 25 € et 35 €, on parfume une quinzaine de préparation au moins. Avec la sécheresse la récolte a été très moyenne. Donc attention, aux prix trop bas, il y a mille façons de faire du faux safran !

Dans les différents marchés de Noël de la région

● Muscat de Noël

Comme les vins nouveaux, le Muscat de Noël est commercialisé à partir de la mi-novembre, et ne doit pas être mis en bouteille après le 1^{er} décembre. Sa fraîcheur et sa douceur favorisent son association à de nombreuses spécialités : foies gras, viandes blanches, fromages à pâte persillée comme le Roquefort ou les fromages de chèvre frais. Il s'harmonise parfaitement aux sorbets à la mangue, aux galettes et royaumes et à toutes les bûche. Muscat de Lunel, de Rivesaltes, de Saint-Jean-de Minervois ont droit à l'appellation. www.muscatdenoel.com

● Volaille

Pour sortir des sentiers battus, tout en restant dans la volaille, pourquoi ne pas essayer l'autruche, élevée dans la région par Alain Domenech dans sa ferme des Pyrénées-Orientales, au mas de la Guardia face au Canigou. La viande est déclinée en rôti, filet, rillette, saucisson, terrine. A oser.

Mas de la Guardia (66). www.masdelaguardia.com

◆ Les gourmandises culturelles aux Halles de Perpignan

Une initiative originale de la part de l'Archipel à Perpignan, s'allier aux Halles de la ville pour donner aux habitants l'occasion de découvrir des gourmandises culturelles jusqu'au 31 décembre. L'idée étant de croiser des publics ; faire découvrir et redécouvrir les Halles Vauban, un espace vivant en harmonie avec son temps ; démocratiser l'accès à l'Archipel : son bâtiment et son contenu. Par le biais en particulier d'un mur de tableaux reflet de la programmation en perpétuelle rotation d'immersion culturelle, d'immersion numérique, d'immersion festive. Des animations innovantes tout au long de la période, et tous les jours des places de spectacle à gagner.

Jusqu'au 31 décembre aux Halles Vauban à Perpignan. www.theatredelarchipel.org



◆ Noël dans les domaines viticoles

Comme chaque 31 décembre, les vignerons de Plaimont Producteurs et de la cave de Crouseilles célèbrent la Saint-Sylvestre. A cette occasion, amateurs et passionnés sont invités autour des dernières grappes de l'année pour des vendanges exceptionnelles à la tombée de la nuit. En journée, casse-croute vigneron, animations au village, marché de producteurs et d'artisans d'art, ateliers dégustation avec un œnologue, repas vigneron... 9h30 - Dîner : 21h15, Viella. Sur réservation obligatoire.

Tél. 05 62 69 62 87 www.plaimont.com

Jusqu'au 31 décembre, découverte à pieds ou en tracteur remorque des différents types de sols qui font les appellations de la région avec les vignerons de Saint-Georges, se terminant par une dégustation. Cave Saint-Georges.

Tél. 04 67 75 11 16. www.cavesstgeorges.pagesperso@orange.fr

Jeudi 20 décembre Domaine Deprade Jorda à Argelès-sur-Mer. Tél. 04 68 81 10 29.

Dès 19h : Soirée autour du Muscat de Noël au Bar à Vin d'Argelès, animation musicale, restauration sur place, dégustation.