



Dimanche 25 septembre 2016

Bize-Minervois



fête
gastronomie

BALADE GASTRONOMIQUE, OENOLOGIQUE ET MUSICALE EN TROIS ACTES

INFORMATIONS PRATIQUES

Départ à 11h30 du camping de Bize-Minervois
Chemin de Saint Michel - 11120

Tarifs : 55€ par personne
Menu enfant 11€ (-12 ans)

Contact

contact@fete-gastronomie-bize.fr
www.fete-gastronomie-bize.fr

Inscription à l'Oulibo
au plus tard le **19 septembre**
resp-tourisme@loulibo.com
ou 04 68 41 95 84

Règlement à la réservation
par chèque ou espèces

Dimanche 25 septembre 2016, 2ème édition de la Fête de la Gastronomie de Bize-Minervois. Les chefs restaurateurs, oléiculteurs, vignerons et producteurs bizois vous invitent à faire l'expérience de la « Cuisine Bizonnaire »

Le thème de cette année : la « Cuisine Populaire ». Symbole de partage, convivialité et créativité. Une belle occasion de réunir les gourmands en pleine nature. Une vraie célébration de notre Gastronomie.

Au détour des chemins, au cœur des espaces naturels et historiques du Pays Bizois, les promeneurs coiffés d'un chapeau de paille et munis d'un verre et d'un carnet de dégustation s'apprêteront à vivre l'expérience de la « Cuisine Bizonnaire ».

Les chefs élaboreront des créations culinaires qui sublimeront les produits Bizois, tels que le safran de Bize de Marion Besnoit, les olives et huile d'olive de la coopérative oléicole l'Oulibo, le fromage de chèvre de la ferme de Combebelle et le porc élevé en plein air de la ferme Top Fruits. Ces mets seront harmonieusement accordés avec les vins du terroir.

Trois restaurants éphémères seront installés dans des lieux incontournables de Bize Minervois. Les entrées seront servies sur le site médiéval de Boussecos. Au cœur de la pinède avec une vue panoramique sur la vallée de la Cesse. Le plat principal sera dégusté dans une oliveraie tricentenaire. Les fromages et desserts seront donnés sur les bords de la Cesse dans le pré de l'ancienne manufacture royale de draps.

Des animations musicales ponctueront cette journée festive pour finir en ambiance guinguette au bord de l'eau.



Cuisine Bizonnaire

Les Entrées

- Elixirs des garrigues de Marion Benoist et olives Lucques nouvelles de l'Oulibo
- « Banhat » brioché, courgettes minervoises grillées et tapenade de l'Oulibo
- « Paris-Bize » à la mousse de fromage de chèvre frais de Combebelle et magret fumé
- Clafoutis du Minervois aux tomates séchées et Lucques confites
- Délice de topinambour du Haut-Languedoc à l'anguille fumée, crème fouettée aux olives noires confites
- Gaspacho de potiron du jardin aux épices et menthe fraîche

Le Plat

- Broche croustillante de cochon fermier de la famille Pearce accompagnée de la « Topina de Bize » moelleux de pommes de terre d'ici au fromage de Combebelle, Safran de Marion et Lucques de l'Oulibo

Les Desserts

- Bouchon de Combebelle infusé au safran et son sirop de pistils
- « Coqueta » au citron, romarin de Bize et éclats de meringue
- Surprise au chocolat et crème de châtaignes de la Montagne Noire
- Tatin de figues du Pech au sirop de Marion
- Tiramisu au raisin grenache de Bize Minervois

Contacts Presse

Noura Simonneau 06 81 76 38 31
Jean-Marc Thibaut 04 68 41 95 84

contact@fete-gastronomie-bize.fr

4 avenue de l'Hôtel de ville
11120 Bize-Minervois

facebook

[BIZE MINERVOIS FETE DE LA GASTRONOMIE](https://www.facebook.com/BIZE-MINERVOIS-FETE-DE-LA-GASTRONOMIE)