

DIMANCHE 24 SEPTEMBRE

FÊTE DE LA GASTRONOMIE BIZE-MINERVOIS



Les chefs, vigneron, producteurs et oléiculteurs de Bize-Minervois vous invitent à vivre l'expérience de

LA CUISINE



Bizonnière

BALADE GASTRONOMIQUE, OENOLOGIQUE ET MUSICALE EN 4 ACTES

par les chefs des restaurants La Selette, Café du Midi, Chez Jean-Marc, La Grange, Le Bizan
les vigneron du Clos des Suds, la cave la Languedocienne et ses vigneron, Château Cabezac,
le Domaine Monastrel, le Vignoble du Loup Blanc, le Domaine Saint Michel Archange
et avec les produits de la Chèvrerie de Combe Belle, les sirops et safran de Marion Benoist,
huiles, tapenade et olives Lucques de l'Oulibo, fougasses de la boulangerie Davtat, porc élevé
en plein air de la ferme Top Fruits.



Endavant!
BIZE-MINERVOIS



Grand
Occitanie



LA CUISINE

Bizonnière

À l'occasion de la Fête de la Gastronomie, chefs, producteurs,
oléiculteurs et vigneron de Bize-Minervois vous invitent à une balade
gourmande en quatre actes au cœur d'une nature exceptionnelle



LES ENTRÉES

Vous voici arrivés au pied de la tour wisigothe de Boussecos, humez les parfums de la garrigue de septembre, contemplez la vallée de la Cesse qui se déroule à vos pieds et laissez-vous conter cinq histoires gourmandes...

MINI BANHAT DE POULET AU THYM CITRON, À LA CRÈME AUX HERBES DU JARDIN ET OLIVES LUCQUES DE BIZE
VERRINE AUX LÉGUMES D'AUTOMNE À L'HUILE D'OLIVE ET TARTARE DE FILETS D'ANCHOIS À LA ROQUETTE SAUVAGE
GASPACHO DE BETTERAVE ROUGE À L'HUILE D'OLIVE AGLANDAU ET CRÈME DE PARMESAN
MOELLEUX AUX CAROTTES ET PISTOU À L'HUILE D'OLIVE

CLAFOUTIS AU FROMAGE DE CHÈVRE DE COMBEBELLE, OLIVES LUCQUES ET POIVRONS DOUX DU JARDIN

• L'INTERMÈDE •

Faisons halte dans la fraîcheur des « Oufes » de la rivière, marmites d'eau tourbillonnante et laissez-vous surprendre par un trou bizois tout aussi rafraîchissant.

LE PLAT

Nous voici déjà arrivés sous les oliviers tricentenaires où un restaurant éphémère s'est installé autour d'une broche appétissante.

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 OLIVES LUCQUES DE L'OULIBO.

LES DESSERTS

Entrons pour finir à l'ombre du vieux Bize et installons-nous en mode guinguette au bord de l'eau pour écouter cinq dernières histoires, du fromage aux desserts.

BOUCHON DE FROMAGE DE CHÈVRE DE COMBEBELLE AU SAFRAN DE BIZE
PANNA COTTA À LA FIGUE ET OLIVES NOIRES SUR SON CONFIT AU MIEL DU PAYS
GÂTEAU CHOCOLAT ET NOISETTE À LA COMPOTE D'ABRICOT DE L'AUDE
CRUMBLE À L'HUILE D'OLIVE AUX PÊCHES DE VIGNE ET AU MUSCAT DE SAINT-JEAN-DE-MINERVOIS
MOUSSE À LA FRAMBOISE ET LUCQUES NOIRES CONFITES

Départ 11h30 au futur camping de Bize-Minervois (chemin de Saint-Michel)

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

Parcours pour tous de 5 km (prévoir des chaussures adaptées)

Inscription auprès de L'Oulibo : resp-tourisme@oulibo.com ou 04-68-41-95-84

Règlement à la réservation par chèque ou espèces

www.fete-gastronomie-bize.fr