

Road-trip

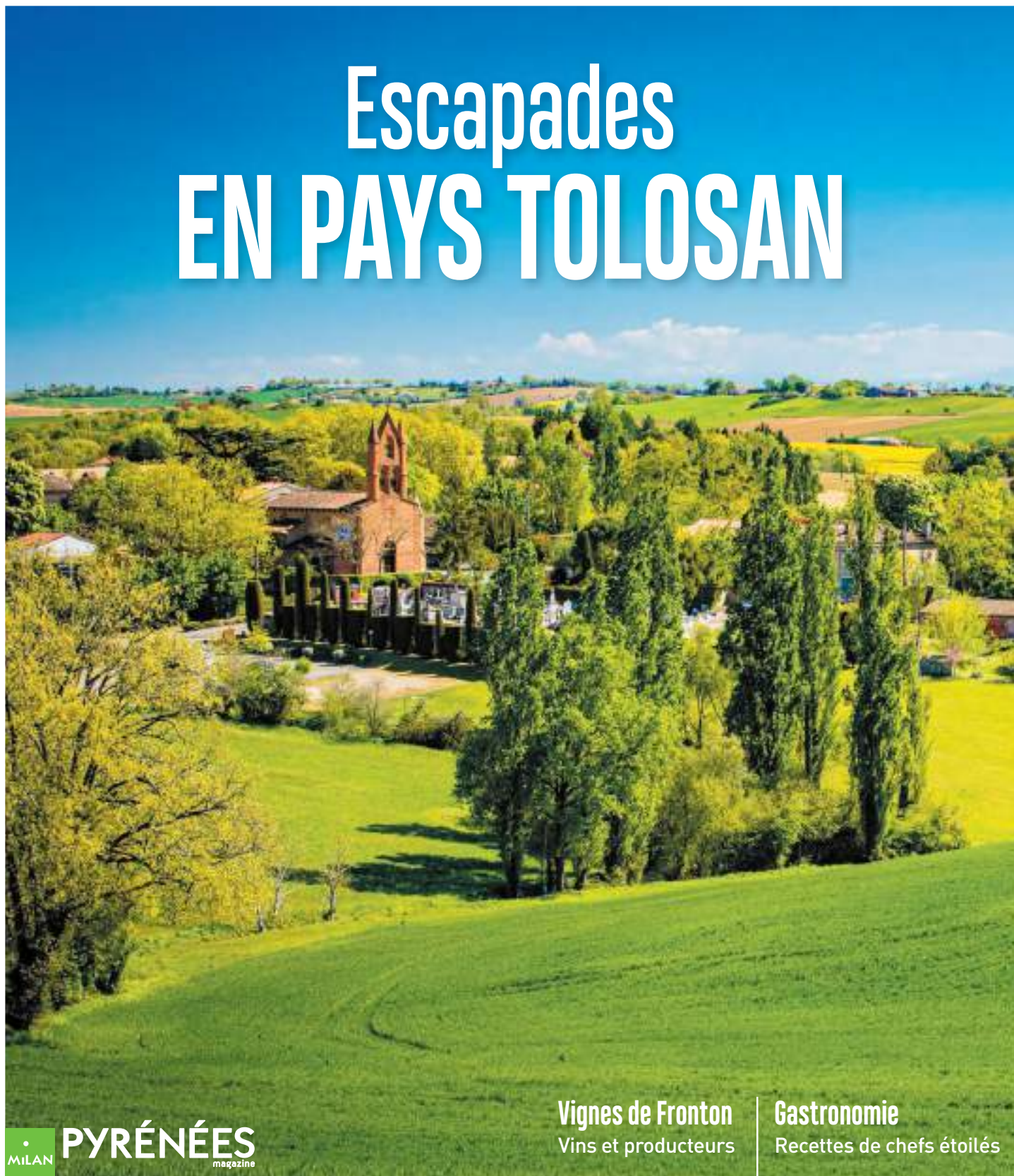
Partez à la découverte
des châteaux, églises,
bastides et vignobles

Les Cahiers du Patrimoine

Guinguettes

D'un style nature ou chic,
ambiance sportive ou festive,
en famille ou entre amis

Escapades EN PAYS TOLOSAN



Supplément gratuit à Pyrénées magazine n°196, ne peut être vendu séparément.

PYRÉNÉES
magazine

Vignes de Fronton
Vins et producteurs

Gastronomie
Recettes de chefs étoilés



CINQ RAISONS

de venir à la Maison des Vins et du
Tourisme de Fronton

- 1 Découvrez un cépage unique
au monde : La Négrette
- 2 Faites-vous plaisir
avec plus de 150 références
- 3 Dégustation-vente
à prix producteur
- 4 Profitez d'animations
toute l'année
- 5 À 30 minutes de Toulouse
seulement

Ouvert du mardi au samedi, toute l'année
Entrée libre et gratuite
www.vins-de-fronton.com

Le petit +
Une vitirando
balisée au départ
du Château

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



ÉDITO ÉTONNANT PAYS TOLOSAN !

Ce territoire d'une richesse incroyable situé aux portes de Toulouse mérite plus qu'un détour. Discret, à l'abri des regards, le Pays Tolosan ne manque ni de cachet ni de surprises, autant pour son vignoble que pour son patrimoine bâti et culturel, sans compter sur la douceur de ses paysages et de ses vallons verdoyants. Ce numéro des *Cahiers du Patrimoine* consacré au Pays Tolosan est une invitation au voyage. Oui, laissez-vous surprendre : venez goûter ses grands vins, vous perdre dans ses vignes, poussez les portes de ses châteaux, de ses restaurants étoilés, flâner dans ses nombreux marchés pour y découvrir ses spécialités, dont l'ail de Cadours, et venez discuter avec ses producteurs. Oui, venez encore vous balader dans ses espaces naturels remarquables, voguer sur la Garonne, vous baigner dans le Tarn, vous amuser dans ses parcs d'attractions, boire un verre et déguster de délicieux tapas dans l'une de ses guinguettes au bord de l'eau. Le Pays Tolosan se découvre aussi bien en famille qu'en amoureux ou entre amis. Des terres apaisantes, joyeuses, gourmandes et festives à quelques kilomètres de la métropole toulousaine. Alors, laissez-vous tenter, le bonheur est tout près, en Pays Tolosan, où le seul risque est peut-être d'y prendre un peu trop goût...

Didier Cujives,
Président du Pays Tolosan



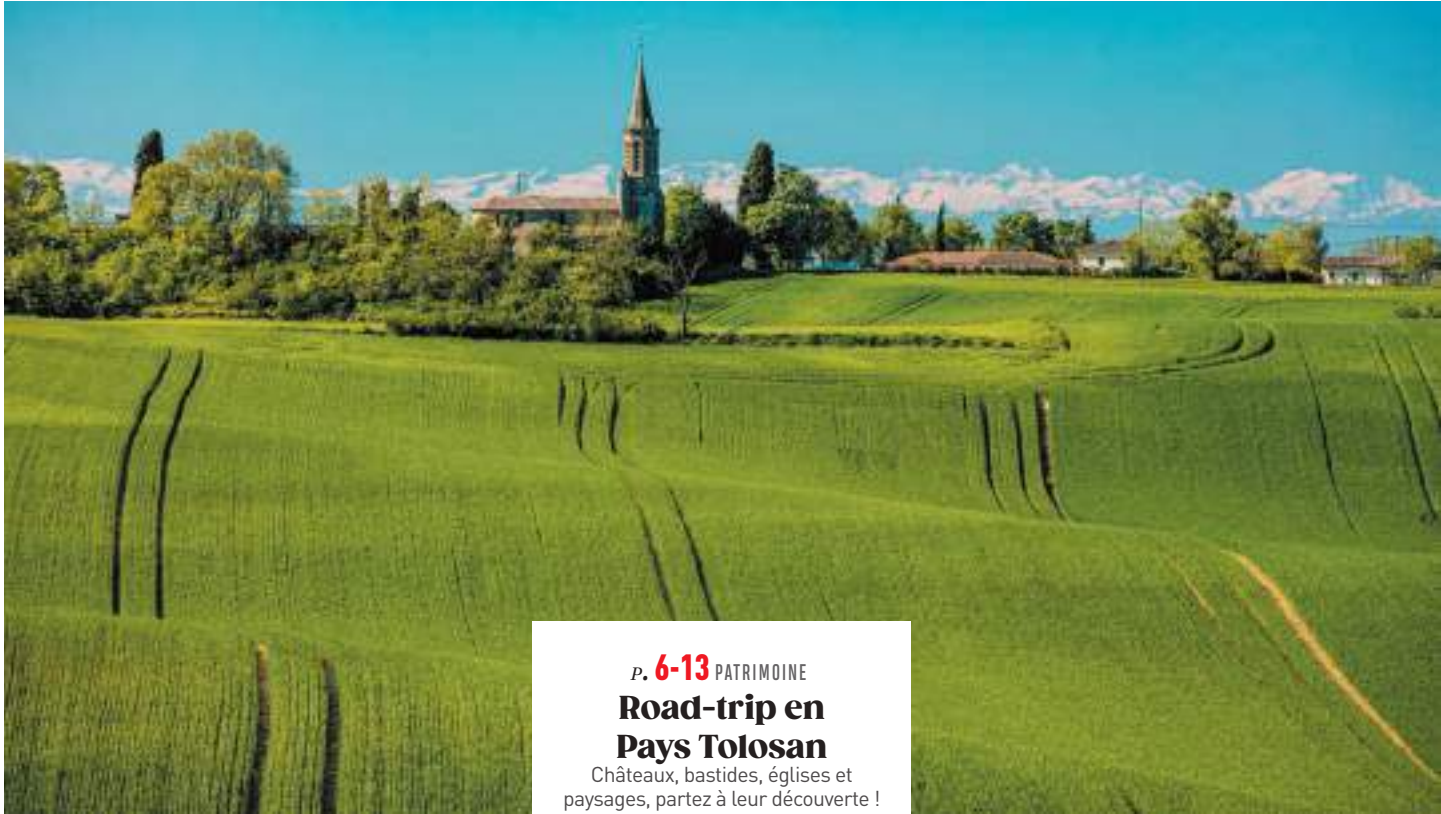
Supplément Les Cahiers du Patrimoine - Pyrénées magazine n° 196 est édité par MILAN PRESSE S.A.S., société par actions simplifiée. 1, rond-point du Général-Eisenhower - 31100 Toulouse. Président et Directeur de la Publication : BAYARD PRESSE, représentée par Pascal RUFFENACH.
SERVICE ABONNÉS ET LECTEURS : ■ RELATION CLIENTS : 05 67 805 000 (appel non surtaxé) ■ POUR S'ABONNER : Ou sur Internet : www.nature-territoires.com
RÉDACTION : Site Internet : www.pyreneesmagazine.com E-mail : pyrenees@milan.fr Tél. : 05 61 76 64 64. Fax : 05 61 76 63 04. **Directeur Nature et Territoire :** Éric DE KERMEZ
Directeur délégué : Olivier THÉVENET **Rédactrice en chef :** Florence GARÈS **Chef de projet :** Bénédicte BOUCAYS. **Direction artistique :** Sandrine LUCAS **Révision :** Auriane Vigny. **Ont participé à ce numéro :** Pascal ALQUIER, Bénédicte BOUCAYS, Johanna DECORSE, Axel PUIG. Tous droits de reproduction réservés sauf autorisation préalable. Pour la Belgique, éditeur responsable : Laurence FESTAETS, Bayard Presse Bénélux, rue de la Fusée, 50 Bte 10, 1130 Bruxelles, Belgique. Tél. : 02/702 45 37. Fax : 02/702 45 35. **Service abonnements, tél. :** 087 30 87 87, fax : 087 30 87 88, e-mail : infos@milan.be Pour la Suisse, éditeur responsable : Dynapresse Marketing SA, 38, avenue Vibert, CH-1227 Carouge. Tél. : 022 308 08 08. Fax : 022 308 08 59. E-mail : abonnements@dynapresse.ch Service des ventes au numéro et réassort pour diffuseurs de presse : 0800 22 86 22 (n° vert). **SERVICES ADMINISTRATIFS ET COMMERCIAUX :** Chef de produit : Pauline CECOTI **Ventes au numéro :** Cécile BRÉMAUD **PUBLICITÉ :** Publicité nationale : Bayard Publicité / 18, rue Barbès, 92128 Montrouge Cedex **Publicité locale et régionale :** Tél. : 05 61 76 64 64, fax : 05 61 76 63 90. **Directrice de clientèle :** Martine COULTURE Tél. : 05 58 98 00 96. couture.milan@wanadoo.fr **Directeur de publicité :** Thierry MERCIER Tél. : 05 61 76 65 84. tmercier@milan.fr **Fabrication :** Méline STÉPHAN. Tous droits de reproduction réservés sauf autorisation préalable. **Photogravure :** Milan Presse / Kindy DIALLO. Impression : Maury Imprimeur, 45 330 Malesherbes, France. Origine du papier : Allemagne. Taux de fibres recyclées : 0 %. Origine des fibres : papier issu de forêts gérées durablement. Impact sur l'eau : Ptot 0,021 kg/T. © 2020 Éditions Milan et les auteurs. Dépôt légal à parution. Numéro de commission paritaire : 1123 K 83852 Les manuscrits non sollicités par la rédaction et non insérés ne sont pas rendus et ne peuvent être considérés comme acceptés par la rédaction. ISSN 1252-2783.



CREDITS PHOTOS **Couverture :** V. Gire. **Édito :** DR. **Sommaire :** V. Gire : p.4 (haut, milieu, haut droite) ; De Beaux Lents Demains (guinguette) ; V. Gire (ail) ; Maison des Vins - P. Soissons (vins) ; De Beaux Lents Demains (canoë) ; DR (forêt suspendue). **Road-trip :** V. Gire. **Guinguettes :** De Beaux Lents Demains : p.14,15 ; V. Gire : p.16 (bas) ; De Beaux Lents Demains : p.17 (haut). **Chefs :** V. Gire : p.22 ; Johanna Senpau : p.21 ; Canal Guilhem : p.22,23. **Ail :** V. Gire. **Vins :** Maison des Vins - P. Soissons : p.28,29,30,31,32 (bas) ; V. Gire : p.32,33. **Randonnées :** V. Gire. **Parcs :** DR : p.44,45 ; De Beaux Lents Demains : p.46 ; Il était une Famille : p.47 (haut gauche) ; De Beaux Lents Demains : p.47 (haut droit, bas gauche) ; Service communication Valaigo : p.48 (bas droit) ; Refuges des tortues : p.49 ; Château de Merville : p.49 (bas) ; DR : p.50 (Montgolfière) ; Il était une famille : p.50. **Bonnes adresses :** E.Thelliers : p.51 ; V. Gire : p.52.



SOMMAIRE



P. **6-13** PATRIMOINE
Road-trip en Pays Tolosan
Châteaux, bastides, églises et paysages, partez à leur découverte !



P. **14-19** SORTIR
Guinguettes : l'esprit fête !
Sportives ou festives, nature ou chic, en famille, entre amis ou à deux, il y en a pour toutes les envies !



P. **20-23** GASTRONOMIE
Les étoilés du Pays Tolosan
Les recettes de deux chefs étoilés : La Promenade à Verfeil et Ô Saveurs à Rouffiac-Tolosan.



P. **24-27** SPÉCIALITÉ
Au pays de l'ail violet de Cadours
Rencontre avec la productrice Anne-Marie Narguet.



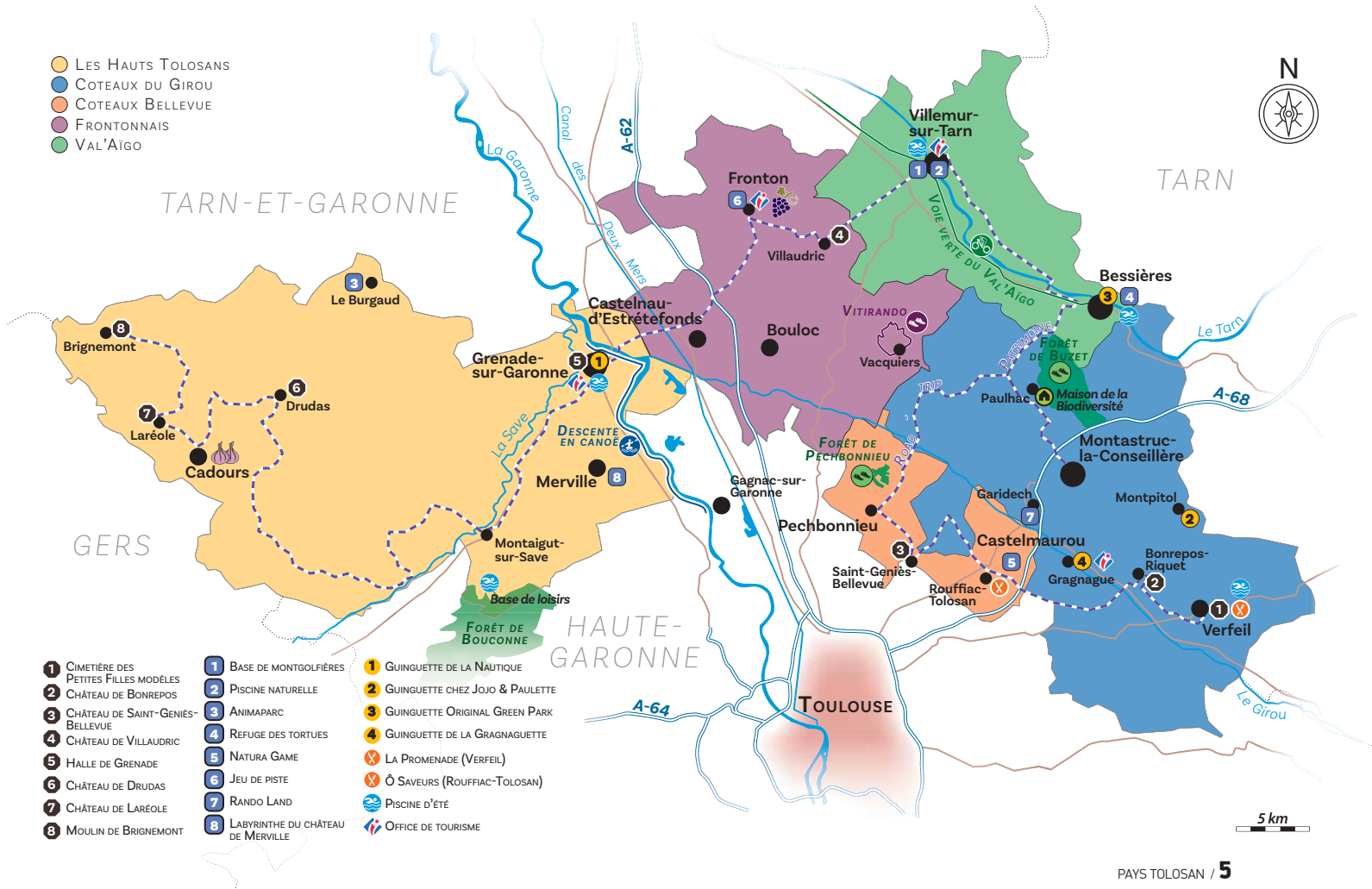
P. **28-33** VINS
Le vin des palais fins
Au cœur du Pays Tolosan, la négrette est reine et donne naissance à de grands vins !



P. **34-39** LOISIRS
Amusez-vous en Pays Tolosan !
Parcs d'attractions, chasses au trésor, labyrinthe naturel, refuge de tortues et balades ludiques, il y en a pour tous les âges et goûts.



P. **40-49** RANDONNÉES
Nos 5 parcours découverte !
Cinq fiches rando pour découvrir à pied, à vélo, le Pays Tolosan. Au fil de l'eau, en canoë ou kayak, entre Gagnac et Grenade-sur-Garonne; dans la forêt de Buzet le long d'un étonnant parcours nommé Libellule ; dans celle de Bouconne sous des essences centenaires, à vélo sur la voie verte de Val'Aigo, ou encore, depuis Vacquiers, dans les vignes du Frontonnais pour parfaire son nez...



An aerial photograph of a vast, green agricultural field, likely corn, with distinct rows of crops. In the background, a line of trees and a small village are visible, with a prominent church spire rising above the trees. The sky is a clear, vibrant blue. The overall scene is peaceful and rural.

Road-trip en Pays Tolosan

/ TEXTE : PASCAL ALQUIER / PHOTOS : VINCENT GIRE

Le clocher du village de Brignemont
avec les Pyrénées en ligne de mire.

Partout où porte le regard, douces collines et vastes plaines barrent l'horizon en ces terres paisibles et préservées qui composent l'entité du Pays Tolosan. Au nord de Toulouse, si proche de la grande ville et si loin à la fois, à travers champs et au détour des chemins, demeures de maîtres, fermes, vignobles et richesses du terroir se disputent la vedette.

Un territoire surnommé "la petite Toscane" en raison de la douceur de son relief et de ses collines

Il en va de certaines bourgades comme Verfeil, finalement proches des grands axes, de la métropole toulousaine et du Tarn, qui n'attirent pas l'œil de prime abord. Et puis, en y regardant de plus près... À l'instar des trois majestueuses portes toutes de briques bâties qui permettent l'accès au cœur de son âme villageoise, la cité s'envisage comme l'accès à ce vaste territoire champêtre qui ceinture le nord de la Ville rose, le Pays Tolosan. Un territoire surnommé « la petite Toscane » en raison de la douceur de son relief où s'alternent collines et vallons, rivières et fleuves, bois et champs à perte de vue, demeures de maîtres et châteaux... À peine distante d'une vingtaine de kilomètres, la belle Verfeil d'un peu plus de 3 800 âmes peut s'enorgueillir d'un passé gallo-romain et cathare qui fait écho à celui de Villemur-sur-Tarn, Saint-Geniès-Bellevue et son magnifique château et d'autres cités de ce territoire. De l'architecture imposante de son castrum médiéval, mais aussi et surtout, de l'histoire de Camille et Madeleine de Malaret, nées en 1848 et 1849, les authentiques petites filles modèles que la comtesse de Ségur (1799-1874) a jadis popularisées par la grâce de la Bibliothèque Rose dans *Les Petites Filles*

modèles, Les Malheurs de Sophie ou encore *Les Vacances*. Aujourd'hui, le musée de Verfeil rend compte du lien familial toulousain de Nathalie de Malaret, fille de la comtesse de Ségur et par ailleurs dame d'honneur de l'épouse de Napoléon III (1808-1873), Eugénie (1826-1920), qui n'était autre que la maman des deux célèbres bouts de choux. La visite du cimetière des petites filles modèles est un incontournable des promenades verfeilloises. Derrière l'église de Saint-Sernin-des-Rais, les quatre tombes de la famille Malaret sont devenues une curiosité. Camille et Madeleine y ont été inhumées en 1883 et 1930. Ces mêmes petites qui devaient savoir qu'à quelques lieues à peine de leur demeure verfeilloise, celle d'un autre illustre personnage dominait la contrée. Tout là-haut sur le coteau, sa statue érigée voilà une quinzaine d'années veille sur sa dernière demeure, le château de Bonrepos-Riquet. Consacré « Maison des Illustres » par le ministère de la Culture depuis 2013, le château de Bonrepos — là où tout a commencé pour le canal du Midi —, offre un témoignage d'importance sur la personnalité de son créateur, Pierre-Paul Riquet (1609-1680). Audacieux, imaginatif, enthousiaste, avisé dans



Le moulin à vent de Brignemont classé aux Monuments historiques en 1991.



Le château de Bonrepos, demeure de Pierre-Paul Riquet, et ses jardins aménagés.



Le château de Saint-Geniès-Bellevue et son portail d'entrée en briques.



À Cadours, la halle aux Marchands, un édifice néo-classique construit entre 1825 et 1833, par l'architecte Antoine Cambon.

les affaires et meneur d'hommes éclairé, il reçoit ici les personnages importants de l'époque qu'il cherche constamment à convaincre et à éblouir grâce à des jardins aménagés à l'italienne et des œuvres d'artistes à la mode alors. Aujourd'hui, « la dimension culturelle des jardins et des paysages est tout aussi remarquable que celle liée au personnage et à ses travaux » peut-on lire dans *Bonrepos, château et jardins des Riquet* (réédition Région Occitanie, 2020).

LA CAMPAGNE AUX PORTES DE LA VILLE À perte de vue, les collines et étendues verdoyantes se succèdent avant de rejoindre Montastruc-la-Conseillère et ses 3 500 habitants. Sur la jolie place Sant Pere Pescador à proximité de l'ancien presbytère en prochaine réhabilitation, un habitant loue la taille encore humaine du bourg : « À quinze minutes de Toulouse, avec deux accès autoroutiers pratiques, les bus et les trains, le village est bien dynamisé mais aussi très demandé. » Non loin de là, la chênaie de la forêt de Buzet offre une halte salutaire en période estivale. Le site a reçu le label Espaces Naturels Sensibles et figure parmi les douze zones de ce type dans le département. Ici et là, une maison

de maître, un solide corps de ferme se devine derrière les bosquets ou planté sur des mamelons boisés qui parsèment le territoire. Parfois un troupeau, parfois un tracteur, l'activité agricole bat encore son plein à quelques kilomètres de la « cité gasconne » chère à Nougaro qui a les yeux de Chimène au ciel et à ses étoiles.

VIEILLES BRIQUES ET GRANDS HOMMES Et puis plus loin voici Villemur-sur-Tarn, avec ses 6 000 habitants, qui souhaiterait tant revoir des navires se croiser sur la rivière comme au XIX^e et au XX^e siècle, temps bénis de la batellerie florissante. En attendant, on vient voir ici un patrimoine bâti témoin de l'histoire des hommes comme cette impressionnante tour de défense en brique cuite du XII^e siècle, classée Monument historique, les Greniers du Roy du XVII^e siècle, inscrit à l'inventaire des Monuments historiques, les anciens remparts, les digues qui protègent la ville, et même le site industriel Brusson, fabrique des légendaires pâtes alimentaires (visites guidées régulières). Non loin avant de rejoindre Fronton, le château de Villaudric porte beau ! Ancienne place forte catholique proche de Montauban la protestante, le lieu brille par son lustre



Le cimetière des Petites Filles modèles, l'une des curiosités de Verfeil.

À perte de vue, les collines, les champs et les prairies verdoyantes se succèdent...

Vue sur la plaine et les Pyrénées depuis le village de Vacquiers.

Les incontournables

Château de Bonrepos-Riquet

Fermier des gabelles du Languedoc à partir de 1648, Pierre-Paul Riquet achète le château en ruine de Bonrepos en 1652. Trois ans plus tard, il fait aménager un ouvrage réunissant trois bassins étagés pour mener des expériences et observations hydrauliques. Il fait alors la démonstration de la pertinence de son idée devant l'archevêque de Toulouse, Charles-François d'Anglure de Bourlemont (1605-1669) qui appuiera ensuite le projet auprès de Colbert (1619-1683), le très influent ministre intendant des finances de Louis XIV (1638-1715). En 1666, le roi signe l'édit de construction du canal du Midi qui sera inauguré non loin en 1681, un an après la disparition de son concepteur de génie.
Tél. : 07 55 63 72 41
bonrepos-riquet.fr

Le château de Drudas

Autrefois résidence d'été de la famille de Rességuier, dont le marquis de Miremont fut président du parlement de Toulouse, elle est devenue aujourd'hui un magnifique hôtel de charme Relais & Châteaux. Ses bâtiments datant de la fin du XVIII^e siècle ont été rénovés dans le style de l'époque, stucs, ornements, frises, parquets et précieuses tentures. Visite guidée sur demande.
Tél. : 05 34 57 88 88.
Chateaudrudas.com

Le château de Villaudric

Partez à la découverte des mystérieuses caves médiévales, du salon d'apparat, de la bibliothèque avec ses livres sur la campagne d'Égypte de Bonaparte ou de son étonnante salle à manger ovale... Conçu comme un château fort du Moyen-Âge et occupé par des moines, le bâtiment fut reconstruit après un incendie au début du XVII^e siècle selon les normes de l'époque. Seules ses caves sont d'origine.
Ouvert au public du 25 juillet au 31 août.
Tél. : 05 61 82 44 03.
chateauvillaudric.fr

Le moulin de Brignemont

Un authentique moulin à vent que l'on peut visiter et qui continue d'utiliser la méthode ancestrale de mouture de blé. Édifié en 1740 par le seigneur de Seguenille, rénové en 1856, le moulin a tourné jusqu'en 1962. Il a été entièrement restauré par son actuel propriétaire. Grâce à d'énormes meules de pierre, le moulin écrase le blé et produit une farine complète comme autrefois ! Les visites guidées vous permettront de découvrir ce savoir-faire ancestral.
Tél. : 05 63 02 10 00.
Moulindebrignemont.com

Des paysages où s'alternent demeures de maîtres, châteaux, vignes et bastides

La porte Vauraise à Verfeil, autrefois fortifiée, permettait de passer les remparts.



Villemur-sur-Tarn et son élégant centre ville aux facades multicolores.

maintenu et la liste de ses hôtes occasionnels : le cardinal de Richelieu en 1629 et Napoléon I^{er} en 1808. Mais ici dorénavant la star c'est la négrette ! Le cépage, roi du Frontonnais, assure leur singularité à des vins classés en Appellation d'Origine Protégée (AOP) et conquiert le palais et les cœurs à force du travail acharné de vignerons engagés. Une quarantaine de domaines et chais contribuent à la diffusion de ce breuvage dont le vignoble flirte avec les terres tarn-et-garonnaises.

MARCHÉS ET RIPAILLES

Mais il faut filer et rejoindre Grenade, l'une des plus grandes bastides avec plus de 9 000 habitants, où il est impossible de se perdre ! « *Enfin tout dépend, s'amuse de timides voisins de la halle couverte — l'une des plus anciennes et plus vastes de l'hexagone —, le samedi matin il y a un monde fou pour le marché !* » Et pour cause, plus d'une centaine de producteurs et vendeurs se regroupent chaque semaine sous cet édifice majestueux rénové de 2011 à 2013. Mais se perdre ici pensez-vous ! Le plan en damier, caractéristique des bastides du XIII^e siècle, qui enfile les moulons — pâtés de maisons — divisés en lots de taille identique, facilite la découverte ainsi que, jadis, le transit des charrettes et, de nos jours, des camions. Et puis l'élégante compte aussi bon nombre d'hôtels particuliers du XVIII^e siècle, vestiges parlants d'une fortune passée. Alors qu'à 20 kilomètres à peine, à Cadours, la ruralité impose sa loi. Ici, 1 200 défenseurs de l'ail violet veillent au grain. D'autant que, honneur suprême, la goûteuse plante potagère bénéficie d'une Appellation d'Origine Pro-

tégée (AOP) depuis mai 2017. Christophe Claverie, enfant du pays et tenancier du bar PMU avec vue sur les deux halles se réjouit de sa voix rocailleuse à l'accent chantant : « *On en est fier de notre ail ! On le ramasse fin juin puis il est vendu de juillet à septembre. Quand on organise le marché de plein vent nocturne en juillet-août ce sont 2 000 personnes qui viennent déguster les plats des commerçants et la foire à l'ail (28 et 29 août en 2021, NDLR) accueille plus de 10 000 visiteurs-amateurs en 2 jours.* » À 3 kilomètres de là, le splendide château de Laréole déploie ses atours de brique rouge et de pierre blanche datant de 1579, à l'âge d'or de la culture du pastel qui a enrichi toute la région. Entièrement rénové par le Conseil départemental de la Haute-Garonne en 1984, le monument impressionne. À la belle saison, il accueille expositions et spectacles dans le cadre du très couru festival 31 Notes d'été qui, mine de rien célèbre, lui aussi la beauté et la quiétude de cette contrée champêtre attachante à plus d'un titre... ■

PRATIQUE

- Musée de Verfeil
Tél. : 06 82 60 66 00.
- Cimetière des Petites Filles modèles à Verfeil
Tél. : 05 34 27 75 23.
- Château de Laréole
Tél. : 05 61 06 33 58.
haute-garonnetourisme.com/le-chateau-de-lareole



La cueillette du raisin, au début de l'automne au domaine du château Caze.



Grenade et sa ravissante halle qui accueille le marché et les terrasses des restaurants.



Le château de Laréole et sa façade bicolore, une des curiosités du Pays Tolosan.



Guinguettes : l'esprit fête !

TEXTE : AXEL PUIG

Sportive ou festive, nature ou chic, tapas ou plats cuisinés, il y en a pour tous les goûts. De Grenade à Verfeil en passant par Bessières et Gragnague, les guinguettes du Pays Tolosan déclinent chacune leur identité et proposent des moments de détente les pieds dans l'eau.

La Gragnaguette a ouvert
l'été dernier, en Pays Tolosan.

À la Gragnaguette on peut boire un verre et manger, mais aussi profiter de sa piscine ou de son bouldrome.

Pauline et Jonathan de la guinguette Chez Jojo & Paulette, la guinguette historique du Pays Tolosan.



L

es quatre immenses chênes rouges d'Amérique enveloppent la terrasse de leur ombre bienveillante. Sur la berge, on entend le léger clapotis de l'eau, le tintement des verres et des couverts. Le soir, la musique prend le relais tandis que les loupottes accrochées aux branches s'illuminent. Voilà le décor planté, et les ingrédients qui dessinent la parfaite guinguette sont réunis. Nous sommes au bord du lac du Laragou, plan d'eau d'une trentaine d'hectares que se partagent les communes de Verfeil et Montpitol. « C'est un petit coin de paradis. Tous les gens qui viennent nous le disent », sourit Pauline. Avec son compagnon Jonathan, elle a créé la première guinguette du territoire, Chez Jojo & Paulette. C'était en juillet 2016 et depuis l'adresse est devenue une référence. « Au début, on a simplement retapé une caravane qu'on a installée sur le terrain d'un ami à la va-vite. Le concept a pris tout de suite, on a été dépassés », raconte Pauline, ou Paulette pour les habitués. De 50 couverts, la guinguette du Laragou passe rapidement à 80 puis 200 couverts. « C'était trop, reprend la maîtresse des lieux. On s'éloignait de l'esprit souhaité. Nous, ce qu'on aime, c'est marcher pieds nus, écouter de la bonne musique, accueillir les gens comme à la maison. Une guinguette, ça doit rester dans son jus, rempli de bric et de broc, avec une dimension écologique. » Pauline et Jonathan ont ainsi décidé de baisser la voilure, de réduire la jauge à 100 couverts. Pour le reste, l'ambiance et l'esprit sont restés authentiques. La cuisine – « des petits plats et tapas à la française » – provient le plus possible du local, tout comme les fleurs qui habillent le lieu. Une dizaine d'événements musicaux s'égrenent tout au long de la saison, dont les *Transat Electronik* en juin et septembre. Quant au dimanche, chez Jojo & Paulette, il est résolument familial avec le traditionnel poulet rôti à partager face au lac. Pionniers, Pauline et

Jonathan ont ouvert la voie à la création d'autres guinguettes. Sur les berges de la Garonne, trois copains, « *trois enfants de la place Saint-Pierre* » haut lieu de la fête toulousaine ont fondé La Nautique. Du centre de la ville rose, il faut compter 25 minutes en voiture, et 1 heure à vélo (en prenant la piste du canal, comptez 15 minutes depuis l'écluse de Saint-Jory) pour rejoindre cette guinguette installée à l'emplacement de l'ancien club nautique de Grenade-sur-Garonne. « Avec mes deux associés, nous cherchions une affaire, plutôt à Toulouse. En me baladant, je suis tombé sur ce lieu. La mairie a accepté qu'on crée une guinguette et on s'est lancé », raconte Jérémie Marchès. Sur ce site historique connu des Grenadins, les trois potes ont créé un « lieu de vie au bord de l'eau, dans une ambiance nature et sauvage. » De juin à septembre, on vient à La Nautique en famille pour déguster des tapas faits maison « *les pieds presque dans l'eau*. » Sous les grands acacias, les jeunes et les moins jeunes trouvent leur bonheur avec des jeux à foison, des terrains de pétanque et des concerts grand public certains soirs.

UNE HISTOIRE DE COPAINS

Plus à l'est, à quelques hectomètres des berges du Tarn, nous voici désormais à Bessières. Sur le lac de 5 hectares, des visiteurs s'essaient au paddle, d'autres au wakeboard grâce aux deux téléskis nautiques, tandis que sur la terre ferme, des

funambules pratiquent la slackline, discipline qui consiste à marcher en équilibre sur une sangle tendue dans le vide. Comme à La Nautique, l'Original Green Park de Bessières est d'abord une histoire de copains, celle de Jordi, Vince et Mathias, trois passionnés de glisse. « On cherchait un site pour créer un lieu de vie autour du wakeboard. Grâce au maire de Bessières, nous avons trouvé ce lac que le propriétaire a bien voulu nous louer. Ici, on a créé notre rêve, mais quand on est arrivés c'était un peu la jungle », sourit Jordi. Sans grand moyen, le trio remonte ses manches, débroussaillent les environs et aménage petit à petit le parc de loisirs. « On a utilisé beaucoup de matériel de récupération, aménagé la terrasse avec des palettes et des containers d'occasion », reprend Jordi. Quatre ans après leur installation, Jordi, Vince et Mathias ont affirmé l'identité de leur lieu dédié au sport, au farniente et à la convivialité. D'avril à fin octobre, les amateurs de wake fréquentent le Green Park. De mai à fin septembre, les gastronomes les rejoignent pour déguster burgers, pièces de bœuf du boucher de Bessières ou fromages des frères Espagnac. Pour clore ce voyage au pays des guinguettes, retour dans les coteaux du Girou, à quelques kilomètres de Chez Jojo & Paulette. La Gragnaguette, sise à Gragnague comme son nom l'indique, est la dernière-née des guinguettes du territoire. Un très joli parc autour du pigeonnier de la bâtisse familiale où il est doux de boire un verre... ■

Sur la berge, on entend le léger clapotis de l'eau et le tintement des verres



Les dinosaures en métal de la Gragnaguette et la terrasse, les pieds dans l'eau, de l'Original Green Park à Bessières.

Une dizaine d'événements musicaux s'égrènent tout au long de la saison

Les invités des festivités et concerts
Chez Jojo & Paulette.



PRATIQUE

- **La Guinguette de La Nautique à Grenade**
Chemin Larroque
Tél. : 06 59 13 48 12.
Ouverture de mi-juin à mi-septembre de 19 h à minuit.
- **Original Green Park à Bessières**
139 bis route de Montjoire
Location de paddle : 8 € de l'heure.
Wakeboard : 20 € la session de 15 minutes de glisse. Réservation obligatoire.
Tél. : 09 82 52 22 34.
Originalgreenpark.fr
- **Chez Jojo & Paulette à Montpitoul**
Lac du Laragou
Du mardi au samedi le soir. Midi et soir le dimanche. Réservation par SMS.
Tél. : 06 73 77 29 93.
- **La Gragnaguette à Gragnague**
100 route de l'Argou
Tél. : 06 23 53 95 71.

La terrasse généreuse, où sont servis les tapas "maison" de la guinguette de la Nautique à Grenade.

Chefs étoilés en Pays Tolosan !

/TEXTE : Bénédicte Boucays

Le Pays Tolosan peut s'enorgueillir d'avoir deux étoilés sur ses terres : Nicolas Thomas de la Promenade à Verfeil et David Biasibetti de Ô Saveurs à Rouffiac-Tolosan. Rencontres.

La Promenade à Verfeil

Cuisine créative

Dans une bâtisse du XVIII^e siècle aux murs en briques, on imagine bien, l'été, la belle terrasse du restaurant La Promenade à l'ombre du pigeonnier et des haies taillées. Son chef étoilé, Nicolas Thomas, n'a pas vraiment pu encore profiter des jardins aux accents toscans de son nouvel établissement ouvert l'été dernier... Confinement oblige. Depuis une dizaine d'années, le village de Verfeil est devenu sa campagne, son lieu de vie et de travail. C'est là que cet ancien violoncelliste professionnel puise son inspiration et invente sa cuisine. « *Je dois beaucoup à mon passé de musicien. C'est un milieu très riche qui demande beaucoup d'exigences et de réflexions* » explique celui qui apprend en tâtonnant et en écoutant Chostakovitch, Debussy et Ravel. « *Ils nourrissent ma sensibilité, les compositeurs russes pour leur roman-*

tisme mêlant douceur et violence, les compositeurs français pour la part de rêve, l'harmonie, la transparence et l'humour. » Des mots et une inventivité que l'on retrouve dans sa cuisine. « *J'aime travailler sur l'amertume, trouver des goûts francs tout en respectant le produit. L'hiver, j'utilise beaucoup les agrumes, j'en fait même des bocaux pour en avoir toute l'année. Il y a de la magie, de l'alchimie dans la cuisine. Il faut à la fois de la compréhension et de la maîtrise.* » À l'image de sa partition culinaire...

LA PROMENADE À VERFEIL
Menu midi à partir de 38 €, le soir 80 €.
Le restaurant est ouvert tous les jours, sauf lundi et mardi.
Tél. : 05 34 27 85 42.
<https://restaurant-la-promenade.fr>

LA RECETTE DE NICOLAS THOMAS Carpaccio de maigre de ligne, asperges grillées au barbecue, mousse d'asperges à la bergamote

N.B. : le barbecue peut se remplacer par une cuisson sur le feu, et la purée de bergamote existe en surgelé.

POUR 4 PERSONNES

- 200 g de maigre sans peau ni arête
- 14 asperges vertes
- 100 g de purée de bergamote
- 100 g de crème liquide
- 1 jus de citron
- 1 échalote
- 2 cuillères à soupe de soja
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe d'huile de pépins de raisin
- Quelques herbes de saison

PRÉPARATION

1. Allumer le barbecue.
2. Écussonner les asperges et les couper en deux. Réserver les moitiés d'asperges avec la pointe (le temps que le barbecue soit prêt) et ciseler l'autre moitié.
3. Dans une casserole, verser de l'huile de pépins de raisin et faire sauter quelques minutes les asperges et les échalotes ciselées. Mouiller avec la crème liquide et faire cuire jusqu'à obtenir une texture fondante. Mixer avec 90 g de purée de bergamote, passer au chinois et verser la préparation dans un siphon à chantilly.
4. Tailler 8 tranches fines dans le morceau de maigre et l'aplatir un peu à l'aide d'un rouleau à pâtisserie entre 2 feuilles de papier sulfurisé. Badigeonner le poisson d'un mélange d'huile d'olive et de soja.
5. Placer les asperges sur le barbecue et les laisser cuire 4 min en les retournant régulièrement.
6. Les placer, une fois cuites, sur les assiettes. Recouvrir le carpaccio de maigre mariné et placer quelques pointes de mousse de bergamote au siphon.
7. Ajouter le reste de purée de bergamote dans l'assiette et des copeaux crus d'asperges.
8. Terminer l'assiette avec quelques herbes aromatiques.
9. Déguster avec un vin blanc fruité.

Ô Saveurs, à Rouffiac-Tolosan

Cuisine du jour

David Biasibetti aime le terrain. Avec son fils, Gianni, il n'hésite pas à rendre visite à ses producteurs. Il travaille principalement avec des producteurs locaux. Il devient : « *Locavore ! Les pleurotes viennent du village de Montjoire, à 15 km d'ici, et le fromage de Montastruc-la-Conseillère* » raconte le chef étoilé. Dernièrement il a cuisiné des escargots après avoir sympathisé avec le paysan qui les vendait. Il est comme ça, une cuisine du jour, du présent. Avec ce qu'il trouve, avec les gens qu'il rencontre. Pas de menu type. En entrant, le client ne sait pas vraiment ce qu'il va manger. « *Le seul plat que je m'interdis d'enlever de la carte est la fricassée de langoustines, certains de mes clients reviennent pour elle !* »

Une clientèle fidèle. Certains depuis l'ouverture du restaurant en 1998. Avant, celui qui avait toujours voulu être cuisinier travaillait à la Frégate à Toulouse. C'est avec son ancien chef, Daniel Gonzales, qu'ils ont créé Ô Saveurs. « *J'ai eu beaucoup de mal à ne plus l'appeler "chef" au début et surtout à le tutoyer* » raconte avec bonhomie, derrière ses lunettes orange, David Biasibetti. Un affectif. Sa cuisine s'en ressent : généreuse, spontanée, goûteuse. En saison, il aime cuisiner le gibier : chevreuil, perdreau, pigeon, palombe. Il préfère l'huile d'olive à la crème, la Méditerranée et le soleil aux rives scandinaves même s'il s'inspire de ses voyages. « *Il y a même des courants, des modes, mais moi ce qui me booste c'est l'équipe avec laquelle je bosse, ils sont jeunes et plein d'idées* » explique celui qui préfère la discrétion à la lumière et poursuit son chemin avec gourmandise et sagesse...

Ô SAVEURS À ROUFFIAC-TOLOSAN

De 30 € à 100 €

Le restaurant est ouvert tous les jours, sauf lundi, samedi midi et dimanche soir.

Tél. : 05 34 27 10 11

<http://o-saveurs.com>



Le seul plat que je m'interdis d'enlever est la fricassée de langoustines

LA RECETTE DE DAVID BIASIBETTI **Fricassée de langoustines**

POUR 4 PERSONNES

- Langoustines : 6 pièces par personne (24 pièces)
- 150 g de foie gras
- 100 g de pleurotes
- 25 cl de coulis de langoustines (bisque)
- 10 cl de crème fraîche liquide
- Huile d'olive
- 1 oignon
- 3 carottes
- 1 branche de céleri
- 1 poireau
- 1 gousse d'ail
- 2 cuillères à soupe de concentré de tomates
- 1 verre de vin blanc

PRÉPARATION :

1. Décortiquer les langoustines et couper le foie gras en petits cubes.
2. Émincer les pleurotes.
3. Pour réaliser le coulis de langoustines (bisque), faire revenir dans l'huile l'oignon émincé, les carottes, le céleri, le poireau, l'ail et le concentré de tomates, avec les têtes de langoustines jusqu'à coloration.
4. Ajouter le vin blanc et de l'eau à hauteur ou du fumet de poisson.
5. Laisser bouillir pendant une demie heure, passer au chinois et réduire plein feu jusqu'à épaississement [on peut lier avec un léger roux si nécessaire].
6. Faire saisir dans une sauteuse les langoustines avec un peu d'huile d'olive, ajouter le foie gras coupé en cubes, les pleurotes, puis dégraisser.
7. Ajouter la bisque et laisser réduire.
8. Au dernier moment ajouter la crème liquide, faire bouillir le tout et déguster...



Au pays de l'ail violet de Cadours

/TEXTE : JOHANNA DECORSE / PHOTOS : VINCENT GIRE

Seul ail de France à avoir décroché une AOP, l'ail violet de Cadours est reconnaissable à sa tunique de forme bien arrondie aux stries violacées.

L'appellation réunit quelque 90 producteurs en Pays Tolosan comme Anne-Marie Narguet qui se prépare depuis plusieurs mois à la prochaine récolte.

Elle a grandi au milieu des tresses d'ail, puis elle a aidé dans les champs de ses parents depuis le semis à l'automne jusqu'à la récolte mi-juin et au séchage des bulbes aux quatre vents, avant leur arrivée sur les étals. Anne-Marie Narguet fait partie des 90 producteurs sur 106 communes de Haute-Garonne, du Gers et du Tarn-et-Garonne qui se consacrent à la culture de l'ail violet de Cadours. Seul ail français à avoir obtenu l'AOC en 2015 puis en 2017 l'Appellation d'Origine Protégée (AOP), référence au niveau européen, il est reconnaissable à sa robe blanche aux stries violacées qui virent parfois totalement au violet. Les amateurs ne s'y trompent pas à la vue de ses têtes de gros calibres, 45 mm minimum, à la forme bien arrondie. Cru, il présente une odeur typée ail soutenu et un piquant au nez intense. Cuit, le piquant s'atténue et une saveur sucrée apparaît. « *Le goût et la couleur de l'ail*

de Cadours sont le résultat de l'action combinée du sol argilo-calcaire et du climat », explique Sébastien Taupiac, le président du Syndicat de défense de l'ail violet de Cadours.

RÉCOLTE AU MOIS DE JUIN

Alors que le printemps commence, dans l'un de ses champs qui surplombent Cabanac-Séguenville, sur un coteau à la frontière du Tarn-et-Garonne, Anne-Marie Narguet surveille ses rangées d'ail. Car avant d'être cuisiné, l'ail violet de Cadours doit passer par plusieurs étapes imposées par le cahier des charges du label AOP. Des exigences auxquelles se plie depuis quatre ans notre agricultrice. Elle arrache à la main la moindre vulpie qui a résisté au traitement antigaminées, toujours « mesuré » explique-t-elle. Sur cette parcelle restée cinq ans sans accueillir d'ail, la teneur minimale en argile est de 30 % et les caïeux ou têtes d'ail de la variété Germidour ou Valdour qui

L'ail violet est reconnaissable à sa robe blanche aux stries violacées.

L'ail violet de Cadours est produit, séché, pelé et conditionné dans une aire géographique qui s'étend sur 106 communes dans les départements de Haute-Garonne, Gers, et Tarn-et-Garonne.

y ont été semés, ont été certifiés et achetés dans la Drôme. La période de la récolte intervient durant la première quinzaine de juin. Cette étape, Anne-Marie Narguet l'a vécue plus jeune.

UNE CULTURE DÉLICATE

« Dans les champs, une ou deux personnes se placent de chaque côté de la remorque, attrapent les gerbes et les lancent à l'intérieur où deux autres personnes les rangent afin qu'elles ne se renversent pas. Petits, on essayait de balancer les gerbes de l'autre côté pour mesurer nos forces. Les anciens n'appréciaient pas vraiment... », se souvient la productrice. Une fois récolté, l'ail en fane est mis à sécher sur des barres en bois dans des granges ou sous des hangars. Durant deux à trois semaines, le vent d'autan fait son œuvre. L'ail peut ensuite être pelé. Une opération délicate qui se pratique à la main. Il s'agit d'enlever les peaux extérieures abîmées ou salies par la terre, mais sans excès pour préserver au maximum la couleur violette, caractéristique de l'ail de Cadours. « J'ai vu mes parents, mon oncle et ma tante faire ces gestes. Quand on est enfant, on enregistre les choses et le jour où l'on a envie de les reproduire, elles reviennent à la surface. Cela se fait naturellement. » Sur les 106 communes de l'aire d'appellation, ce sont 220 tonnes d'ail qui ont été ramassées l'an dernier et conditionnées manuellement en tresse, gerbe, filet, sac ou plateau. L'ail est identifié par une étiquette qui permet de remonter jusqu'à la parcelle et jusqu'à l'agriculteur qui l'a produit. Le plus précoce des ails français arrivera sur les étals au début du mois de juillet. Depuis les années cinquante à Cadours, un marché spécifique (lire encadré) se tient chaque mercredi et s'adresse



Anne-Marie Narguet surveille les rangées d'ail de l'un de ses champs surplombant le village de Cabanac-Séguenville, sur les coteaux aux confins du Tarn-et-Garonne et de la Haute-Garonne. Une fois récolté, les quinze premiers jours de juin, puis séché et brossé, elle conditionne son ail en tresses, filets et plateaux.

essentiellement aux marchands ambulants, primeurs et négociants. Mais la culture de l'ail elle, est plus ancienne. Elle remonte au moins au début du XX^e siècle. Sébastien Taupiac a retrouvé des photos de voyageurs montant dans des trains chargés d'ail en gare de Cadours, Drudas ou Puysségu pour aller vendre leur production sur les marchés de Toulouse.

UNE CENTAINE DE PRODUCTEURS

Cent ans plus tard, l'ail violet de Cadours a acquis ses lettres de noblesse et ses producteurs sont de plus en plus jeunes et nombreux. Ils étaient une cinquantaine de 2010 à 2019 contre près d'une centaine aujourd'hui. Et si Anne-Marie Narguet a décidé il y a quatre ans de se reconverter c'est aussi grâce à l'élan que lui a donné son fils Gaëtan, âgé de 23 ans. « La décision de mon fils, de travailler dans le milieu agricole, m'a aidée à passer le cap. » Engagés dans un projet d'Exploitation agricole à responsabilité limitée (EARL), mère et fils se disent « complémentaires ». « Un regard suffit pour se comprendre. Nous avons un rapport franc. Et nous avons tous les deux la volonté de nous développer mais de façon mesurée. Nous tenons à la qualité de nos produits et à notre vie familiale. Mes parents, les vacances ils ne connaissaient pas. Ainsi, je peux partir quelques jours et en profiter. » Comme elle l'a fait pour « revenir à la terre », Anne-Marie Narguet a aussi recherché l'adhésion de ses proches pour s'engager depuis 2020 dans la fonction de maire de Cabanac-Séguenville. La commune où elle a grandi, où elle vit et travaille, au plus près de ses racines. ■

À 10 h pétantes les coffres s'ouvrent...

Le marché de l'ail violet de Cadours est un marché de gros qui se tient tous les mercredis durant la saison, de juillet à décembre selon la récolte. Réunis sur la place de l'Ail, les producteurs attendent 10 h et le drapeau vert pour ouvrir leurs coffres et présenter leur marchandise. Les acheteurs circulent dans les allées et

négocient avec les vendeurs. Les cours sont établis chaque semaine en fin de marché, sur la base des quantités vendues et des prix relevés. Sur le marché, l'ail est conditionné de différentes manières. Les tresses, élaborées manuellement dans les exploitations, comptent au moins 9 têtes et varient entre 500 g, 1 kg, 2 kg. L'ail se

présente aussi en gerbe, en bouquet, en sac de 5 kg, en plateau, en filet, en barquette ou en corbeille. En attendant la fête de l'ail de Cadours qui se déroule le dernier dimanche d'août, les particuliers peuvent aussi acheter de l'ail en plus petite quantité au marché de plein vent qui se tient également le mercredi matin, autour de la halle du village.

Le vin des palais fins

/ TEXTE : AXEL PUIG / PHOTOS : VINCENT GIRE

Petit vignoble par sa superficie, Fronton donne naissance à de grands vins. Au cœur du Pays Tolosan, entre Garonne et Tarn, la négrette est reine. Des viticulteurs la subliment, déclinent ses arômes, explorent le terroir et les autres cépages pour créer des vins uniques qui dépoussièrent les idées reçues.

La négrette, le cépage noir caractéristique du vignoble de Fronton.

« **L**es Frontons flingueurs », « Chats sachant chasser sans soufre », « Délit d'inités », « Les petits cailloux du Roc », « L'Enchanteur », et j'en passe et des meilleures. Lorsque le nectar de chacune de ces cuvées glisse dans les gosiers, les préjugés volent en éclats dans une explosion de fruits plus ou moins épicée selon que s'invitent auprès de la négrette, le cabernet, la syrah, le gamay ou un autre cépage original. Le liquide tourne en bouche. Et non, décidément, le fronton n'est plus ce « vin rosé des Toulousains » qu'on achetait dans des bouteilles consignées et étoilées. Dans ce petit vignoble d'à peine 2 400 hectares (en ce qui concerne la zone d'appellation) qui s'étire sur les coteaux et les terrasses, entre Garonne et Tarn, des viticulteurs créent de petites merveilles. « *Ce n'est plus le vignoble d'il y a trente ou quarante ans, une époque où l'on produisait des vins de table en grande quantité. Aujourd'hui, on assume la négrette. Il y a des nouvelles générations qui s'installent, des cuvées monocépages, des techniques différentes de vinification, de l'innovation. 80 % du vignoble est soit bio, en conversion bio ou aux normes Haute Valeur Environnementale (HVE)* », sourit Benjamin Piccoli. Depuis le château Capdeville qui héberge la Maison des vins de Fronton, le directeur du syndicat du cru observe et accompagne ce mouvement. Car si Fronton reste une terre de rosé vineux qui représente 40 % de la production, on y élève aussi des rouges originaux, des pétillants, du vin nouveau et même du blanc !

DÉPOUSSIÉRER LES IDÉES REÇUES

Aux manettes d'un des plus vieux chais de l'appellation, Morgane Jouan et Nicolas Baudet font partie de ces viticulteurs qui dépoussièrent Fronton. Les deux sont œnologues de formation. Les deux ont fait des études poussées – Morgane de chimie aromatique des vins, Nicolas

de pharmacie. Ensemble, ils créent un univers viticole qui bouillonne et dénote. Après des expériences dans de grandes caves bordelaises, ils ont choisi Fronton pour laisser libre cours à leur créativité. « *Dans les grands crus, tu ne peux pas créer grand-chose. Tu dois respecter un protocole, sortir le même produit chaque année. Lorsque nous avons découvert ce domaine, avec certaines vignes vieilles de plus de quatre-vingts ans, nous avons eu un coup de cœur, à la fois pour le terroir et pour le chai* », raconte Nicolas devant les cuves en béton collées les unes aux autres. À la tête du Château Terre Fauve depuis bientôt trois ans, le couple décline ses 11,5 hectares de vignes et ses 7 cépages en 12 cuvées ! On y trouve de la syrah, du cabernet franc et sauvignon, du sémillon blanc, du grenache blanc et l'incontournable négrette. Ce cépage autochtone qu'on ne trouve nulle part ailleurs qu'à Fronton, exprime ici toute sa richesse. Grâce à la récolte parcellaire étalée de fin août à début octobre, grâce aussi à d'heureux assemblages et à un élevage tout en douceur, Morgane et Nicolas déclinent l'entière palette aromatique de la négrette en plusieurs cuvées enthousiasmantes. Les deux œnologues font ainsi un vin nouveau *Ashi* qui signifie le « pied » en japonais, un vin nature aux raisins récoltés en légère surmaturation « Chat sachant chasser sans soufre » ou encore le classique « Bel Air Fauve » aussi frais que fruité. Chez eux, tout le monde est élevé en cuve béton, fût de chêne ou en amphore en grès, comme à



Les vignobles d'appellation fronton s'étendent sur 20 communes autour de Fronton.



Noëlle Prat est vigneronne, sixième génération du domaine des Pradelles à Vacquiers.

Entre Garonne et Tarn, les viticulteurs créent de petites merveilles



Le vignoble bénéficie d'un ensoleillement exceptionnel avec plus de 2 000 heures par an et de faibles pluies, ce qui lui donne une partie de sa spécificité.

La Maison des vins à Fronton organise de nombreux événements autour du vin, visites de vignobles et de chais.



l'époque romaine. « Pour certaines cuvées, on a à peine 300 bouteilles. On laisse libre cours à notre créativité pour créer des vins qui se gardent mais pas trop. Au-delà de dix ans, la typicité s'atténue. On veut respecter le terroir et le fruit », dit Morgane.

DE NOUVEAUX CÉPAGES

À Villaudric, dans leurs vignes bordées de chênaies, Diane et Philippe Cauvin sont à la tête d'un domaine précurseur depuis des lustres. Fidèle à l'histoire du lieu, le couple a fait du château de la Colombière un pionnier dans le passage au bio puis en biodynamie. Juriste de formation, Phi-

lippe a rejoint Diane sur le domaine en 2006. « Sans a priori, car pas issu du milieu », c'est lui qui oriente La Colombière vers des pratiques de plus en plus écologiques. « Le sol, c'est ce qui est important. Quand on utilise de la chimie, il n'y a plus de vie microbienne, le sol est tassé. Avec la biodynamie, on respecte le rythme de la plante, l'enracinement est plus profond, beaucoup d'éléments nutritifs remontent par la sève », dit-il au milieu d'une parcelle caillouteuse où poussent des pieds de négrette de 1954. La négrette, ce simple nom suffit à animer Philippe Cauvin. Avec Diane, il fut l'un des premiers à relancer le 100 % négrette. « C'est un cépage qui a une gamme aromatique de malade. On peut tout faire avec : du rouge, du rosé, de l'effervescent. Il répond différemment aux trois grands types de sols que nous avons ici : graves, rouget et boulbène. »

Depuis une dizaine d'années, le couple s'est entiché d'un autre cépage. Un cépage autochtone blanc qui a bien failli disparaître. « En 2009, la fille d'un voisin m'a fait goûter un moussoux que son grand-père faisait un peu dans l'anonymat. Le vin a piqué ma curiosité. Je suis allé voir le grand-père qui m'a dit que c'était du bouysselet », raconte Philippe Cauvin. Sollicité, l'Institut français de la vigne et du vin confirme l'information. Soixante souches sont aussitôt prélevées, tandis que les tests ADN révèlent que ce cépage est né de la rencontre, à Villaudric, du savagnin jurassien et du plant de cauzette présent à Madiran. Cette variété oubliée, les Cauvin la mettent aussitôt en culture. En 2011 sort le premier millésime. Son nom : « Le grand B ». Vinifiée en surmaturité, la cuvée est gastronomique, avec un bel équilibre. « Aujourd'hui, avec trois hectares de bouysselet, nous sommes les premiers producteurs au monde de ce cépage », s'amuse Nicolas Baudet qui rêve déjà d'un retour des vins blancs dans l'AOP fronton. Décidément, il semble bien loin le temps du « rosé des Toulousains » et des bouteilles consignées. ■

On laisse libre cours à notre créativité pour créer des vins qui se gardent mais pas trop

La gamme des vins de Fronton peut se consommer avec tous les mets, à l'apéro comme lors d'un repas entre amis.



Benjamin Piccoli, directeur du syndicat du cru, et Hélène Jaillard qui assure l'accueil à la Maison des vins.

Morgane Jouan et Nicolas Baudet du château Terre Fauve (en haut, à droite).

Diane et Philippe Cauvin, du château la Colombière.

PRATIQUE

• La Maison des vins de Fronton

C'est le passage incontournable. On y trouve plus de 150 références représentant tous les domaines de l'appellation. Des dégustations, dans un cadre remarquable, sont organisées toute l'année. C'est aussi depuis ce joli château que l'on pourra vous concocter un itinéraire de visite du vignoble et des chais.

• Maison des Vins et du Tourisme à Fronton

140 allée du château
Tél.: 05 61 82 46 33.
Liste des viticulteurs sur :
vins-de-fronton.com

• Château Terre Fauve à Fronton

2 650 route de Campsas
Tél.: 06 10 95 46 80.
chateauterrefauve.com

• La Colombière à Villaudric

190 route de Vacquiers
chateaulacolombiere.com

Amusez-vous en Pays Tolosan !

/TEXTE : PASCAL ALQUIER

Pourquoi aller chercher plus loin ? Ici la nature occupe une place de choix, et c'est donc avec son concours, dans le plus grand respect, que les créateurs de lieux et d'initiatives atypiques œuvrent pour distraire, informer, passionner ! Bienvenue en Pays Tolosan pour vous perdre dans le labyrinthe historique de buis le plus grand d'Europe ou dans un chai de vignerons joueurs et amoureux de leur terroir. À moins que vous ne préfériez vous éclater dans les arbres ? En route !

L'un des 13 parcours de la forêt suspendue de Natura Game.

LABYRINTHE DU CHÂTEAU DE MERVILLE

Le printemps revenu, il faut voir les sourires des petits et grands perdus (momentanément !) dans les allées bordées de buis du labyrinthe du château de Merville ! Il s'en est fallu d'une lettre pour parler de merveille tant le lieu charme, passionne et entraîne dans un véritable voyage dans le temps mais aussi dans l'imaginaire. Vous voilà repartis au XVIII^e siècle au temps du marquis Henri-Auguste de Chalvet-Rochemonteix, grand sénéchal de Toulouse et d'Albigois qui décida de la construction, en 1743, de cette demeure magnifique, de son parc de 30 hectares classé et de son jardin de 4 hectares. Et après avoir retrouvé son chemin, la visite du château s'impose. Son décor ainsi que son mobilier, ses tapisseries flamandes de la fin de la Renaissance ont traversé le temps et étourdissent le visiteur de par leur beauté. Et, depuis peu, un parcours ludique parsemé d'inventions et de découvertes dignes de Léonard de Vinci, se décline en 11 obstacles interactifs, 40 panneaux d'exposition, 7 clairières pour s'amuser et se détendre, et une clairière dédiée au célèbre Léonard.

ANIMAPARC

Voici un parc à thème « *très différent* » qui privilégie le lien de proximité entre ses employés et ses visiteurs, et qui s'adapte à tous les âges de 0 à 100 printemps. « *Que toute la famille s'y retrouve* » voilà le leitmotiv ici, et ça marche ! Pour preuves, l'intérêt du public et des attractions récemment inaugurées qui ne laisseront pas, notamment les ados, indifférents : le Far West Express Train de la Mine, le Twister Colorado et le Wild Tower Chutes Infernales de 22 mètres de hauteur qui garantissent frissons, cris et éclats de rire ! Dans le Parc des dinosaures, attention au T-Rex qui rode et gare aux pattes des Diplodocus. Au total, plus de 30 spécimens en taille réelle attendent les visiteurs au détour des bosquets de cette forêt de 4 hectares transformée en Juras-

sic Park ! Puis, sur la Terre des animaux, les petits prendront plaisir à nourrir chèvres, lamas et moutons qui s'ébattent dans un vaste parc boisé avec poules, vaches, cochons, ânes, lapins et bien d'autres espèces qui font aussi la richesse d'Animaparc. Tout comme la trentaine d'activités du parc de loisirs parmi lesquelles les parcours d'accrobranche, les

Ne cherchez plus, c'est ici que tout se passe au grand air !

Le Far West Express Train de la Mine du parc à thème Animaparc.



filets en folie, les courses de karting, les pirogues et autres trampolines qui réjouiront plus d'un petit et d'un grand !

LE REFUGE DES TORTUES

La passion de Jérôme Maran l'a poussé à créer cette association et ce lieu étonnant où coexistent en toute sérénité près de 1 400 spécimens de tortues. Depuis 2006, avec famille, amis et adhérents, sur le site d'une ancienne gravière, il a bâti ce refuge « *pour promouvoir l'éducation à l'environnement mais aussi l'étude et la préservation des tortues.* » Choyées et respectées, elles s'épanouissent et poursuivent leur existence loin des animaleries : « *Nous les gardons ici jusqu'à leur mort naturelle et nous pouvons, parfois, être amenés à en relâcher certaines dans la nature comme nous l'avons fait récemment avec des spécimens de Cistude d'Europe et d'Émyde lépreuse dans les Pyrénées-Orientales et dans les Landes.* » Situé à l'orée de la forêt de Buzet, le site va bientôt s'agrandir et prépare déjà la réouverture au public.



L'une des énigmes à résoudre des balades ludiques Randoland, à Montjoire, devant la statue de Jeanne d'Arc.



Le parcours en pirogue d'Animaparc, le paradis des plus petits, avec ses jeux et animations.



Une aventure sur le nouveau parcours ludique du château de Merville. Un livret pédagogique accompagne cette excursion...

La base de loisirs de Villemur-sur-Tarn offre une plage et une baignade surveillée tout l'été au cœur de la magnifique bastide.

Place aux jeux, aux plaisirs le Pays Tolosan est le lieu idéal pour vivre cette magie

L'un des 1 400 spécimens (*haut*) du Refuge des tortues choyés par Jérôme Maran, le propriétaire des lieux. Les haies taillées du labyrinthe du château de Merville (*bas*).



NATURA GAME

Les pitchouns, la famille, les plus aguerris aux loisirs d'extérieur trouveront tous matière ici à s'amuser, se dépenser, s'éclater ! Depuis plus de dix ans, Natura Game propose des activités d'accrobranche (accessible dès 2 ans sur 13 parcours) et de paintball (dès 10 ans sur 3 terrains de 8 hectares) dans un parc forestier de 44 hectares. Autant dire que l'espace et les occasions de se dépenser ne manquent pas !

JEU DE PISTE ET CHASSE AU TRÉSOR

« À la recherche de l'élixir de jouvence » est un jeu de piste proposé par l'Office de Tourisme du vignoble de Fronton. Une façon originale de découvrir son patrimoine en partant à la chasse au trésor ! Une légende raconte qu'un mystérieux Mr Pratviel aurait trouvé l'élixir de jouvence mais ne

Départ de montgolfières pour un vol d'une petite heure au dessus du Pays Tolosan.



l'aurait jamais utilisé... Caché près de son ancienne demeure, il attend d'être déniché... et si c'était vous ? Un conseil, mieux vaut s'équiper d'une bonne paire de baskets ! Suspens garanti en famille ou entre copains et copines.

LES BALADES LUDIQUES RANDOLAND

Quel meilleur moyen que la marche pour découvrir un territoire ? Avec les balades ludiques Randoland proposées par les équipes touristiques des Coteaux du Girou, voilà la bonne solution pour ne rien manquer tout en s'amusant. Chaque promenade est conçue comme une chasse au trésor. Les 4-6 ans, les 7-9 ans et les plus de 10 ans trouveront matière à se questionner et résoudre des énigmes en parcourant les ruelles de Garidech, Gauré, Gémil, Lavalette... soit au total 18 villages qui composent la belle mosaïque du territoire des Coteaux du Girou. À vous de jouer !

SE Baigner à VILLEMUR-SUR-TARN

Cette petite cité médiévale propose de mi-juin à mi-septembre une plage aménagée qui permet de se baigner dans la rivière en toute sécurité. Le site, accessible depuis la Halle Brusson ou depuis le chemin qui passe sous le pont Boudy, s'articule autour d'un bassin flottant et d'un bassin en eau libre délimité par des bouées. La baignade est surveillée l'après-midi. On peut y louer des pédalos et des bateaux électriques. Il existe 5 piscines d'été dans le Pays Tolosan, à Bouconne, Grenade-sur-Garonne, Bessière, Verfeil et Bernadou.

UN VOL EN MONTGOLFIÈRE

Voler ne sera bientôt plus un rêve... Les montgolfières de l'association d'Occitanie & d'Ailleurs propose des ascensions en montgolfière de 40 à 60 m, pour deux à trois personnes, au départ de leur base de Villemur-sur-Tarn. Possibilité de décoller ailleurs avec autorisations et de nuit pour profiter du coucher de soleil depuis la nacelle. L'un des meilleurs moyens d'apprécier les paysages du Pays Tolosan. ■



PRATIQUE

• **Le labyrinthe du château de Merville**
Tél. : 05 61 85 32 34.
labyrinthedemerville.com

• **Animaparc à Le Burgaud**
Tél. : 05 62 79 37 01.
animaparc.com

• **Le Refuge des tortues à Bessières**
Tél. : 05 32 53 67 35.
lerefugedestortues.fr

• **Natura Game à Castelmaurou**
Tél. : 05 61 70 80 00.
natura-game.fr

• **Jeu de piste à Fronton**
Office de tourisme du Vignoble de Fronton
Tél. : 05 61 74 80 69.
vins-de-fronton.com

• **Les balades ludiques Randoland**
Office de tourisme des Coteaux du Girou
Tél. : 05 34 27 63 75.
cc-coteaux-du-girou.fr

• **Plage aménagée de Villemur**
Tél. : 05 34 27 97 40.
Tourisme-valaigo.fr

• **Base de montgolfière de Villemur**
Tél. : 07 69 31 04 36.

Des initiés à la recherche de l'élixir de jouvence du mystérieux Mr Pratviel, aux alentours du village de Fronton.

NOS 5 PARCOURS DECOUVERTE

ROCK'N'ROLL sur la Garonne !

Au nord de Toulouse, la Garonne poursuit son cours tranquille dans un cadre sauvage et préservé. On peut la parcourir en canoë-kayak au départ de Gagnac-sur-Garonne jusqu'à Grenade. Une balade de 14 kilomètres, très dépaysante et ponctuée de passages ludiques.

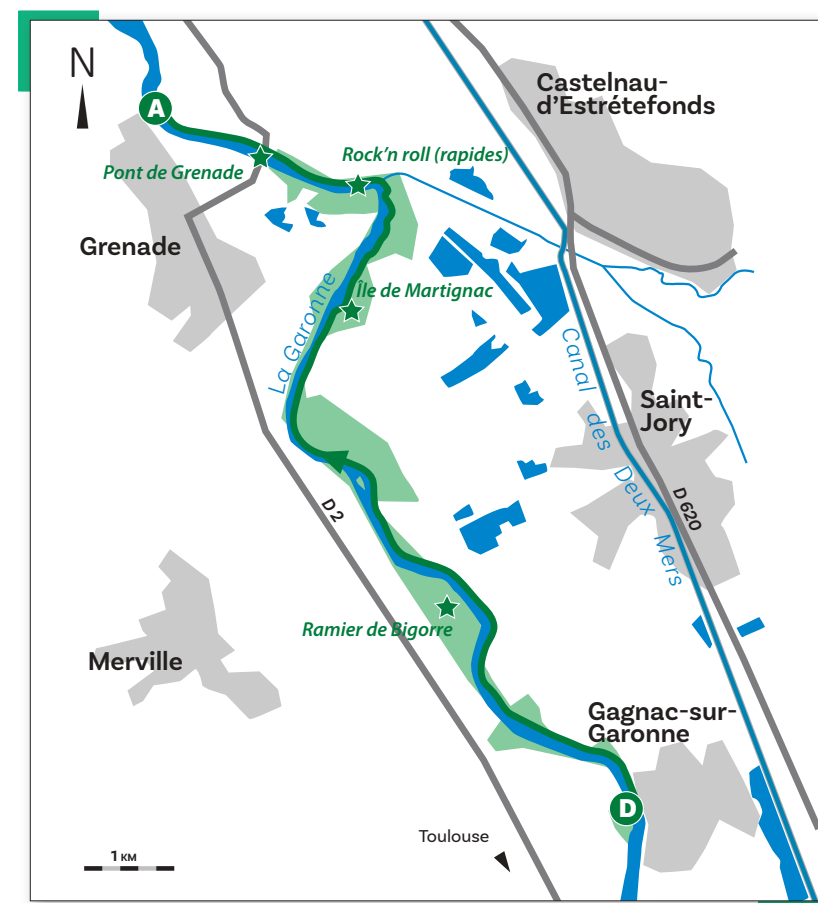
/TEXTES : JOHANNA DECORSE / PHOTOS : VINCENT GIRE (sauf p.40)



La descente de la Garonne alterne entre passages calmes et courants plus rapides sans jamais poser de grandes difficultés.



L Le départ se fait sous les frondaisons, rive droite, en contrebas de la base de Canoë 31, à Gagnac-sur-Garonne. Gilet bouclé, on commence la descente en longeant le village et le Ramier des Hospices sur la gauche. Passé le pont de Gagnac à la sortie du bourg, la Garonne prend toute sa dimension. Son large lit est bordé de grands arbres, les bruits de la ville s'estompent et la nature regagne du terrain. Après la passerelle métallique, accessible uniquement aux piétons et aux vélos, on a l'impression d'être coupé du monde, seul. On ne distingue que de rares maisons isolées sur les rives, les rideaux d'arbres alternent avec les champs, le calme est surprenant. Le fleuve s'étire tranquillement, on l'accompagne de coups de pagaie efficaces pour traverser le plat jusqu'au premier rapide. Entre temps, on aperçoit le château de Roche-montès sur la rive gauche, à la confluence de l'Aussonnelle et de la Garonne. Déjà, le Ramier de Bigorre est en vue. Situé dans un méandre, cet espace naturel protégé d'environ 33 hectares abrite une végétation luxuriante et insoupçonnée que l'on peut explorer grâce à deux sentiers de découverte. C'est le royaume des hérons, des aigrettes, des milans et même d'oiseaux de mer sédentarisés. Dans ce décor sauvage et préservé, le dépaysement est total. La plage de galets



du ramier et sa petite île au large invitent à une pause pique-nique ou à une baignade. L'accostage est facile et le temps semble suspendu...

SENSATIONS FORTES À LA CLÉ

La balade se poursuit en alternant rapides et passages plus calmes. Il faut globalement garder sa gauche pour passer sans trop de remous certains obstacles comme « la virgule », barre rocheuse immergée qui forme une vague de biais. La Garonne longe ensuite sur la droite le méandre de Port Haut et l'île de Martignac, anciennes gravières où la nature a repris ses droits. Au niveau de la station de pompage, en amont de Grenade, le fleuve presque au ralenti se transforme en un vaste plan d'eau que l'on passe en pagayant sur environ 2,5 km. C'est le grand calme avant le

fameux et redouté « Rock'n'roll », sans aucun doute le passage le plus ludique et le plus attendu du parcours par les amateurs de sensations fortes ! L'équipe de Canoë 31 l'annonce dès le départ et explique comment l'aborder. Au niveau de ce rapide, la Garonne se rétrécit et forme un couloir très net. Il faut l'emprunter en pagayant énergiquement pour prendre de la vitesse et éviter les mouvements d'eau qui viennent de tous les côtés et déséquilibrent les bateaux. Les derniers kilomètres se profilent, ponctués de petits rapides amusants que l'on maîtrise avec d'autant plus de plaisir après cette matinée passée sur la Garonne. Le parcours se termine 800 m après le pont de Grenade. C'est au niveau de l'ancienne base nautique que l'on quitte son embarcation, presque avec regrets... ■

ACCÈS

Accès depuis la base de canoë-kayak de Gagnac-sur-Garonne, chemin de Catcharry à Gagnac-sur-Garonne. Réservation auprès de Canoë 31 <https://cano31.fr>

PRATIQUE

Difficulté : moyenne

Durée moyenne : 2 h 30

Distance : 14 km

Retour en navette à la base de Gagnac-sur-Garonne

Notre impression : la balade, très agréable par son côté nature, alterne entre moments de plat où il faut pagayer et des zones de rapides plus ludiques. Bien écouter les consignes en début de parcours.

Depuis un canoë ou un kayak on apprécie d'autant mieux le lit du fleuve.



BALADE dans la Forêt de Buzet

Aux portes de Toulouse, la forêt départementale de Buzet propose 5 nouveaux circuits de balade, de 2,3 kilomètres à 6,8 kilomètres, identifiés par des symboles, pour plonger au cœur de cet Espace Naturel Sensible et de sa biodiversité. Chaussez vos ailes pour suivre celui de la "libellule"...

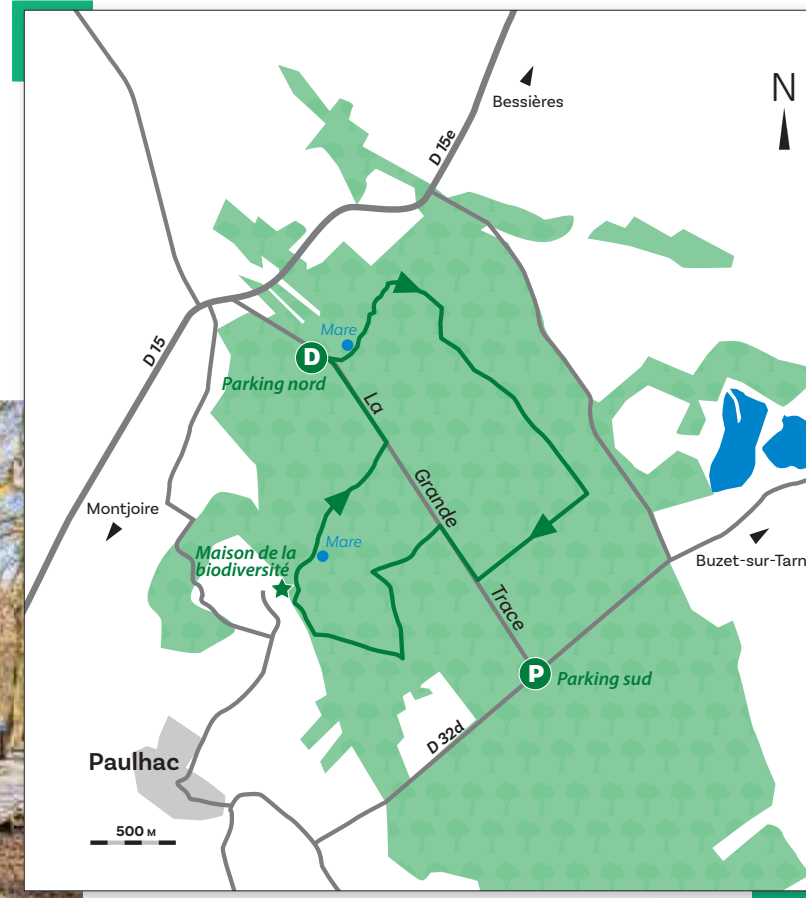
L

l'itinéraire démarre au parking nord de la forêt de Buzet. Facile à trouver, la première balise « libellule » est située à l'entrée de la passerelle en bois qui permet de suivre le parcours d'Etienne le vieux chêne. Ce sentier pédagogique aménagé sur plus de 750 mètres est accessible à tous les publics y compris aux personnes en situation de handicap. Il chemine dans la forêt et donne presque l'impression de flotter entre ciel et terre. Au niveau de la mare, creusée pour collecter les eaux de pluie et colonisée par de nombreuses espèces, un panneau aborde les différentes essences d'arbres présentes dans la forêt, chênes sessiles en grande majorité, charmes, châtaigniers, bouleaux verruqueux, frênes. Un peu plus loin, des chaises longues invitent à la première pause. C'est aussi le moment d'écouter le chant des oiseaux.

À la sortie de la passerelle, on entre dans la forêt en prenant le chemin qui part à gauche. Au fil des libellules, la chênaie prend toute sa dimension avec ses grands arbres et révèle son découpage en parcelles qui donne des indications supplémentaires pour se repérer. On passe entre les parcelles 16 et 10 pour rejoindre la Grande Trace, large piste qui relie les deux parkings d'accès à la forêt de Buzet et offre une belle perspec-



Les aménagements ingénieux du sentier pédagogique accessible à tous les publics.



ACCÈS

Depuis le parking nord, RD 15E à Paulhac. Carte accessible sur <https://www.haute-garonne.fr/service/la-foret-de-buzet>

PRATIQUE

Difficulté :

Durée : 1 h 10

Distance : 4,7 km

Dénivelé : 52 m

Nos impressions : parcours ombragé, agréable l'été et qui permet aux plus jeunes de découvrir la Maison de la biodiversité et d'apporter leur pierre à la construction des cabanes en bois qui jalonnent le parcours.

tive en ligne droite. Après avoir tourné à droite, on la parcourt sur environ 200 mètres jusqu'à une intersection qui permet de replonger sous les frondaisons en suivant toujours les libellules qui nous conduisent un peu plus loin devant le panneau « La forêt à la loupe » qui explique les différentes strates de végétation. Un peu plus loin, un sentier balisé jaune donne la direction de la Maison forestière. On y accède après avoir longé une sapinière sur environ 350 mètres.

LA MAISON DE LA BIODIVERSITÉ

Un panneau sur la forêt de Buzet, propriété du comté de Toulouse jusqu'au XIII^e siècle, rappelle son histoire mouvementée jusqu'à son rachat en 1981 par le Conseil départemental de Haute-Garonne et son classement en 2016

comme Espaces Naturels Sensibles. Entre ce panneau et la Maison forestière, le chemin part sur la droite et permet de traverser l'arboretum pour rejoindre la piste menant à la Maison de la biodiversité. Ce site, inauguré en février 2020, dans le chai des Monges, propose au rez-de-chaussée un espace d'exposition sur le patrimoine naturel de Haute-Garonne et à l'étage, un coin lecture et une bibliothèque. Un espace, appelé « le grenier à chauve-souris », a été créé dans le bâtiment pour permettre à une colonie de pipistrelles d'y hiberner ou d'y élever leurs petits. Le parcours libellule passe ensuite à proximité de la mare où l'on peut emprunter de nouveau une passerelle en bois qui rejoint la Grande Trace. À la sortie, prendre à gauche pour retrouver le parking de départ. ■

EN PISTE sur la voie verte Val'Aïgo

Aménagée sur le tracé d'une ancienne voie ferrée réhabilitée en piste cyclable, la voie verte Val'Aïgo relie Bessières à Villemur-sur-Tarn en une quinzaine de kilomètres. Cet itinéraire paisible permet de découvrir les trésors de la cité médiévale qui propose en été une baignade sécurisée dans la rivière Tarn. Les plus sportifs peuvent pousser jusqu'à Nohic ou Bressols, dans le Tarn-et-Garonne.

ACCÈS

Bessières
Commune d'arrivée :
Villemur-sur-Tarn.

PRATIQUE

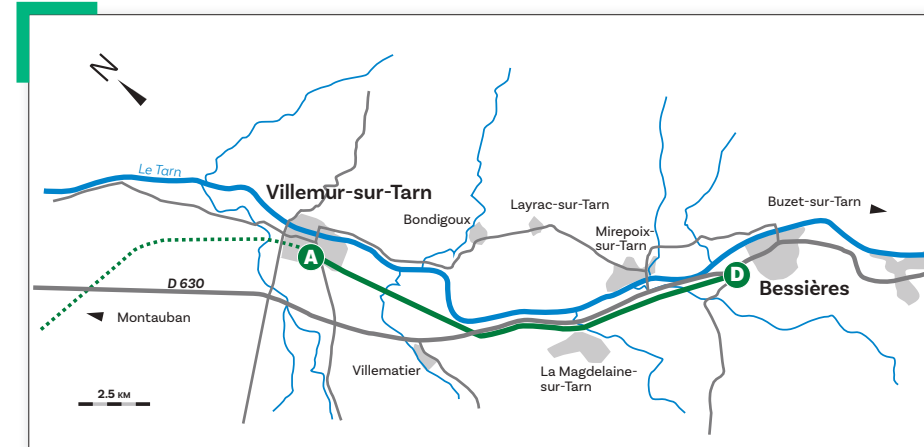
Difficulté : facile

Durée moyenne : 2 h

Distance : 15 km

Variante : itinéraire complet de Bessières à Bressols, dans le Tarn-et-Garonne, 28 km, environ 2 h 30 aller.

Nos impressions : l'itinéraire est goudronné, plat et sécurisé, accessible aussi aux rollers et aux trottinettes. Attention néanmoins à l'intersection avec la D630 route de Montauban.



passant au milieu des champs. Le Tarn, dont on devine le cours au loin derrière un rideau d'arbres, est sur la droite mais il faudra attendre Villemur-sur-Tarn pour atteindre ses berges. Tout en pédalant, on distingue sur la gauche La Ginestière et sa vaste grange à quatre arcades. La ferme, accessible depuis la piste, propose des kiwis en vente directe en novembre. La formule étant très prisée, il faut passer commande rapidement ! Un peu plus loin, la voie verte se rapproche du Domaine de la Fontaine qui accueille en été un parc de jeux et des animations pour les enfants.

PIQUER UNE TÊTE DANS LE TARN

Après avoir longé des champs, la piste fait progressivement son entrée dans Villemur. On peut suivre à gauche le chemin de Lisar pour faire une pause pique-nique dans le parc de l'Espace Bernadou ou continuer tout droit pour rejoindre le centre-ville de Villemur. On emprunte pour cela le pont métallique qui, depuis 1931, enjambe le Tarn. La cité médiévale, construite au pied d'un coteau, mérite vraiment la visite. Le pont suspendu offre une vue imprenable sur la tour de défense, chef-d'œuvre d'architecture militaire du XII^e siècle. Après avoir sillonné les rues étroites et tortueuses du bourg, on peut compléter la balade par les Greniers du Roy, ancienne dépen-

dance de l'hôtel seigneurial aujourd'hui disparu et par l'église Saint-Michel pour les belles fresques du peintre toulousain Bénézet (visites guidées régulières). En été, avant de repartir, n'hésitez pas à piquer une tête dans le Tarn. De fin-juin à mi-septembre, une plage aménagée permet de se baigner dans la rivière en toute sécurité. Le site est accessible depuis la halle Brusson ou depuis le chemin qui passe sous le pont Boudy. La baignade est surveillée tous les après-midis. Pour le chemin du retour, on peut revenir sur la voie verte par l'avenue du Pont empruntée à l'aller ou la rattraper plus loin, après avoir traversé l'ancien site industriel de Brusson, longé le bâtiment Art déco des bains-douches et contourné les petits immeubles de la Cité verte.

Les plus sportifs peuvent pousser jusque dans le Tarn-et-Garonne et rejoindre Bressols en empruntant à partir de Nohic la véloroute Vallée du Tarn-Causse-Sud-Cévennes (V85), dont la voie verte Val'Aïgo est un tronçon. Comptez environ 2 h 15 et 28 km pour le parcours complet de Bessières à Bressols et autant pour le retour ! ■

L'une des parties réaménagées ouvrant sur les coteaux.



BON À SAVOIR

L'été 2021, la recyclerie de l'association Les Biffins occitans, basée à Villemur-sur-Tarn et spécialisée dans le recyclage de vélos vintage, fournira à l'Office de tourisme Val'Aïgo des vélos à la location.

D

Depuis le centre commercial Les Chanterelles, à Bessières, la voie verte part en direction de la Magdelaine-sur-Tarn. Ce tronçon, le dernier à avoir été réalisé en 2019, longe la D630 route de Montauban et des zones industrielles dont le centre de tri d'Econotre, ouvert à la visite. C'est la section la plus urbanisée de la piste cyclable. L'atmosphère devient rapidement plus paisible à l'approche de la Magdelaine dont on voit pointer le clocher et le pigeonnier. Du côté droit de la voie verte, l'ancienne gare aménagée en habitation rappelle que le village était autrefois desservi par les chemins de fer. Apparue à la fin du XIX^e siècle, la ligne Montauban-Saint-Sulpice a transporté des voyageurs jusqu'en 1938 et des marchandises jusqu'en 1989. Laissée en friche pendant vingt ans, la voie ferrée a finalement été reconverte en piste cyclable et pédestre en 2008. Tout le long du parcours, d'anciennes maisons de gardes-barrières témoignent de ce passé ferroviaire. Après la Magdelaine, la voie verte traverse la D630 et s'éloigne de la route en

La voie verte aménagée sur une ancienne voie ferrée traverse des paysages variés, zones humides, forêts, et villages jalonnés d'ouvrages d'art.



ENTRE LES VIGNES dans le Frontonnais

Découvrir le Frontonnais en marchant ! Depuis Vacquiers, une boucle originale de 3 h 30 jalonnée de bornes olfactives permet la visite de ce vignoble mentionné pour la première fois en 1122 et dont la négrette reste le cépage star. En route pour ce beau voyage au cœur des vignes.

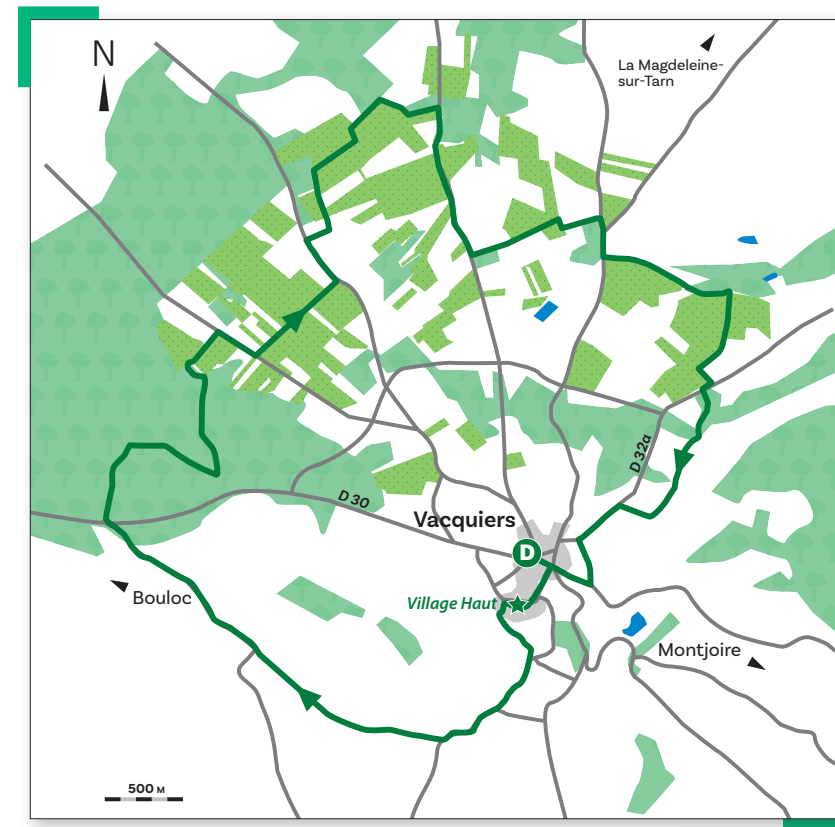


Les sentiers, représentant 70 % du parcours sont jalonnés de bornes olfactives pour se familiariser avec arômes et entraîner "son nez". Un vrai bol d'air !



S

Sur l'esplanade, véritable belvédère sur la plaine toulousaine, une première borne olfactive permet de découvrir quels arômes sont naturellement présents dans les vins de Fronton. De là, l'itinéraire redescend légèrement sur la gauche pour suivre le chemin de la Garosse. La vue s'ouvre sur la vallée du Girou et par temps clair, sur les Pyrénées. Arrivé sur une petite route peu fréquentée, on remonte progressivement sur le coteau en prenant sur la droite, vers le chemin de Gabachou. Dépasser ensuite la ferme et les maisons du lieu-dit pour déboucher en haut du coteau sur un chemin herbeux, au milieu des champs, qui débouche sur une route goudronnée avec le château d'eau en ligne de mire. On continue tout droit en laissant à gauche la ferme équestre de Blanchardy. Puis, il faut traverser la D30 et prendre en face le chemin des Quatre Carroles dans une petite zone d'activité et continuer sur le sentier qui monte vers le château d'eau. À la sortie de la chênaie, le chemin



ACCÈS

Au départ de la mairie de Vacquiers, prendre à droite rue de la Saint-Martin puis de nouveau à droite rue de l'Église jusqu'à l'Esplanade du 11-Novembre, en haut du village, où se dresse l'église St-Sernin.

PRATIQUE

Difficulté :

Durée moyenne : 3 h 30

Distance : 12 km

Dénivelé : 90 m

Indications : suivre le balisage jaune

Nos impressions : boucle à parcourir à pied. Certains chemins peuvent être glissants par temps de pluie. Les sentiers, qui représentent près de 70 % du parcours sont les portions les plus agréables.

débouche sur une petite route bordée à droite par des pins et à gauche par une vaste basse-cour. On la quitte très vite pour suivre le chemin des Bois et pénétrer sur la gauche dans la forêt domaniale de Vacquiers. À la sortie du bois, une affiche sur un arbre matérialise l'entrée dans le vignoble du Frontonnais.

ENTRE CHAMPS ET VIGNES

On longe alors les premières vignes du parcours en notant la présence de nombreux galets laissés par le Tarn il y a plusieurs millénaires. Arrivés sur la D63 route de Fronton, prendre à droite puis à gauche dans les vignes. Le chemin, en descente, réserve une belle vue sur le vignoble et la vallée du Tarn. Au bout, à gauche, une petite route conduit jusqu'à une ferme équestre et un poteau de balisage mentionnant Vacquiers que l'on va suivre sur la droite, c'est le chemin de Plaisance. Cette portion est l'une des plus agréables du circuit, surtout en septembre et octobre pour les couleurs



Le circuit serpente entre champs et vignes. On y découvre des paysages variés et ouverts, comme ici, le village de Vacquiers sur les hauteurs.

automnales. Le sentier serpente entre champs et vignes. Après avoir tourné à droite et marché environ 500 mètres, on emprunte à gauche un chemin en terre. Il débouche lui aussi sur une petite route qui rejoint le chemin des Chantres, la route de Villematier puis à gauche, un sentier vers les Pradelles. Le sentier longe un bois et revient dans les vignes. On les quitte rapidement pour trouver la D32a route de la Magdeleine puis les chemins de Pouchigues et de l'Escalère qui

conduisent au chemin de Cap Nègre. De nouveau sur la D32a, après avoir dépassé le cimetière, il faut emprunter à gauche le chemin Samounet. Une fois au lavoir couvert, remarquable par son architecture en brique et ses nombreux bassins, on peut prendre le frais sous le grand saule pleureur avant de continuer à droite chemin de la Fontaine. En haut de la montée où trône la statue de Jeanne d'Arc, prendre en face la rue Saint-Martin pour rejoindre la mairie. ■

OXYGÉNEZ-VOUS dans la forêt de Pechbonnieu

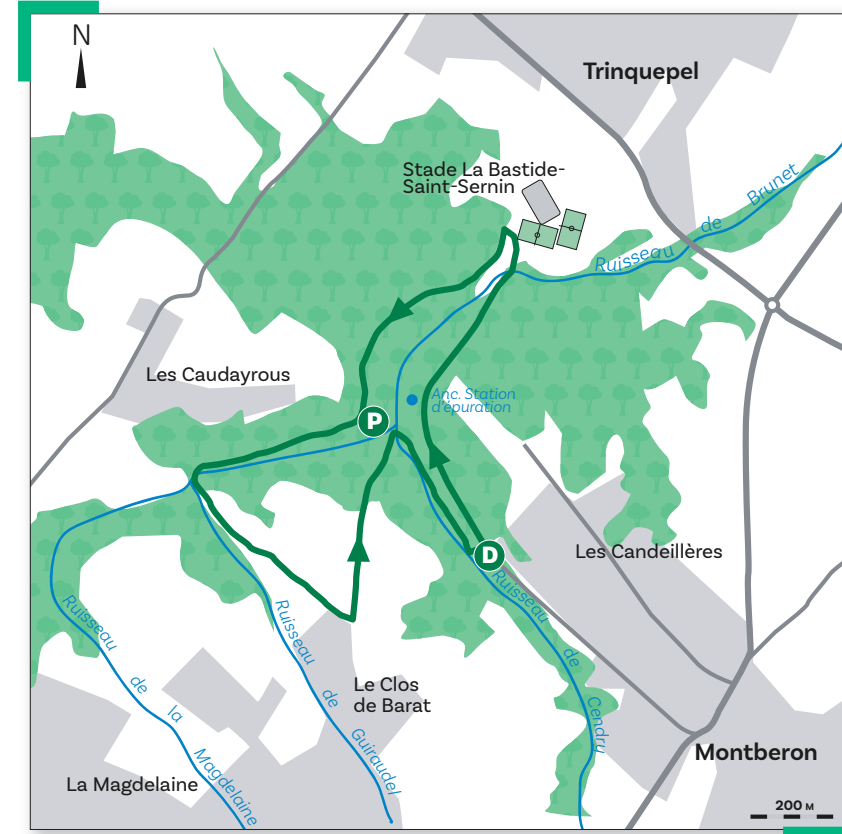


La forêt de Pechbonnieu compte parmi ses espèces, chênes sessiles et pins maritimes



Depuis 2001, la forêt communale de Pechbonnieu progresse. Elle s'étend aujourd'hui sur 21 hectares et voit grandir ses 5 200 nouveaux arbres, chênes rouges, cormiers ou encore merisiers et pins maritimes plantés il y a 12 ans. Une boucle qui passe par les bois de Montberon et de Labastide-Saint-Sernin permet de la sillonner au calme et à l'abri des frondaisons.

La balade démarre à Montberon, au bout de la rue Jean-Moulin qui s'ouvre sur une grande allée forestière réhabilitée au printemps 2021. Les grands arbres qui la bordent forment comme un tunnel. Les bruits de la ville sont déjà loin derrière... Après une dizaine de minutes de marche, des barrières en bois indiquent la présence d'un petit pont, insoupçonné depuis cette large piste. Un chemin qui descend sur la gauche permet de découvrir l'ouvrage en briques et galets sous lequel le ruisseau de Cendry suit paisiblement son cours. Une fois de retour sur l'allée principale, on atteint rapidement les abords du stade de Labastide-Saint-Sernin. À la barrière, l'itinéraire part sur la gauche, à 90°, pour emprunter un petit sentier que l'on suit en gardant



ACCÈS

De Pechbonnieu, rejoindre Montberon par la D15. Au rond-point, prendre la 2^e sortie sur D15 (avenue de Cendry) et continuer sur 400 m. Au rond-point suivant, prendre la 3^e sortie sur la rue Jean-Moulin et aller jusqu'au bout de la rue qui se termine par un rond-point en cul-de-sac où stationner.

PRATIQUE

Difficulté :

Durée moyenne : 1 h 30

Distance : 4,2 km

Dénivelé : 50 m

Notre impression : boucle très ombragée, en sous-bois, très agréable l'été. Certains passages peuvent être boueux, à éviter les jours de pluie.

sa droite. On monte ensuite légèrement dans un environnement toujours très calme et préservé. Le chemin et un autre, un peu plus bas, serpentent dans les bois, se rejoignent et se séparent de nouveau au niveau d'un croisement et d'une barrière en bois. En prenant le chemin de gauche qui descend de façon un peu raide sur une centaine de mètres, continuer sur la droite pour entrer dans la forêt communale de Pechbonnieu. On atteint ensuite une barrière en bois et un panneau détaillant le parcours pédagogique en dix étapes que l'on va maintenant emprunter. Apprendre tout en marchant sous de grands arbres, c'est tout l'intérêt de cette partie du circuit. Face à ce panneau, l'itinéraire part sur la gauche en suivant les liserés bleus.

Le sentier longe le ruisseau de la Magdelaine puis monte légèrement jusqu'au premier panneau du parcours sur les fonctions de la forêt. Le suivant détaille les essences qui la peuplent parmi les chênes bien sûr, mais aussi les érables champêtres, les charmes et les sorbiers. Le sentier est bien tracé et débouche un peu plus loin sur un plat et une table de pique-nique. C'est là que se dresse l'un des seigneurs de la forêt de Pechbonnieu, un chêne pédonculé de 30 mètres de haut dont on peut vérifier la taille grâce aux explications sur la technique de la croix du bûcheron.

SUIVRE LE PARCOURS SANTÉ

Une passerelle en bois permet d'enjamber un ruisseau que l'on va suivre sur la rive opposée en partant sur la

gauche. Le chemin se faufile dans la chênaie et surplombe le cours d'eau et sa zone humide. Il débouche, après le neuvième panneau, sur une petite clairière très aérée et longe ensuite d'anciennes terres agricoles replantées en 2009. Le chemin herbeux rejoint le Chemin du bois de la commune de Pechbonnieu. Après avoir pris cette large piste qui descend doucement, on la quitte au niveau d'un banc en béton pour traverser de nouveau un ruisseau grâce à une passerelle. C'est là que démarre un parcours santé. On peut le suivre dans sa totalité en remarquant au passage, sur la gauche, une petite mare et son ancien abreuvoir en pierre. La fin du parcours sportif signe la fin de la boucle. Arrivé au niveau d'une barrière en métal, il faut prendre à gauche pour revenir au parking. ■



Les marchés du Pays Tolosan

À Bessières

Le marché de plein vent a lieu le lundi de 8 h 30 à 12 h 30 sur l’esplanade Bellecourt.

À Boulac

Le dimanche matin, de 8 h à 13 h, parking Maison des Associations et les jeudis de 16 à 20 h, Esplanade de Verdun.

À Cadours

Le mercredi matin de 8h à 13h.

À Caubiac

Le vendredi soir de 18 h à 21 h, place de l’église.

À Cox

Le dimanche matin, à la halle gourmande, de 8 h 30 à 12 h 30.

À Daux

Le vendredi soir de 1 6h 30 à 19h au Padouenc.

À Fronton

Le jeudi matin, dans le centre de la ville de 8 h 30 à 12 h 30. Il a obtenu depuis plusieurs années le label « Marchés de France ». Le dimanche matin marché de producteurs sous la halle

de 8 h à 13 h.

À Gragnague

Le vendredi de 14 h à 20 h, place Bellegarde.

À Grenade-sur-Garonne

Le samedi matin sous la halle,de 8 h à 12h30.

À Larra

Marché style plein vent, le mardi à partir de 17 h sur la place de la Mairie.

À Launac

Tous les dimanches de 8 h à 13 h, place de la Halle.

A Le Castéra

Le mercredi de 17 h à 20 h, place de la Mairie.

À Menville

Sur le parking du Parc de la Save à côté de la mairie. Le mardi de 15 h 45 à 21 h.

À Merville

Le mercredi de 8 h à 13 h.

À Mirepoix-sur-Tarn

Le jeudi de 17 h à 20 h, place de la République.

À Montaignut-sur-Save

Le vendredi à partir de 17 h place de la Mairie.

À Montastruc-la-Conseillère

Le dimanche de 8 h à 13 h, place San Pere Pescador.

À Paulhac

Le mardi de 17 h à 20 h, place des Tilleuls.

À Pechbonnieu

Marché de plein vent. Dimanche de 8 h à 13 h, place de la Mairie.

À Saint-Cezert

Le jeudi de 16 h 30 à 19 h.

À Thil

Le mercredi de 17 h à 20 h, place du Château.

À Vacquiers

Le dimanche matin, de 8 h 30 à 13 h, place de la Mairie.

À Verfeil

Le mardi de 7 h à 12 h, place de la Liberté et le dimanche de 8 h à 13 h, place Charles-de-Gaulle.

À Villemur-sur-Tarn

Le samedi et dimanche matin de 7 h 30 à 13 h, place Charles-Ourgaut.

À Magnanac

(hameau de Villemur) Le vendredi soir de 17 h à 20 h.

À Villeneuve-les-Boulac

Le lundi de 16 h à 20 h.



Les offices de tourisme du Pays Tolosan

OFFICE DE TOURISME DES HAUTS TOLOSANS

38 rue Victor-Hugo
31 330 Grenade-sur-Garonne
Tél. : 05 61 82 93 85

Juillet et août :

Du lundi au samedi, 9 h-12 h 30 et 14 h-18 h 30
Dimanche, 10 h-12 h

Juin et septembre :

Du lundi au samedi, 9 h-12 h 30 et 14 h-18 h
Fermé dimanche et les jours fériés.

Du 1^{er} octobre au 31 mai :

Mardi, jeudi et vendredi de 9 h-12 h 30 et 14 h-17 h 30
Mercredi 14 h-17 h 30
Samedi 9 h-12 h 30
Fermé lundi, dimanche et jours fériés.

OFFICE DE TOURISME COTEAUX DU GIROU

1 rue du Girou
31 380 Gragnague
Tél. : 05 34 27 63 75
tourisme@coteauxdugirou.fr

Point d'informations touristiques

(ouvert en juillet et en août)
Château de Bonrepos-Riquet
Place Pierre-Paul Riquet
31 590 Bonrepos-Riquet

OFFICE DE TOURISME DU VIGNOBLE DE FRONTON

Château de Capdeville - BP 15
31 620 Fronton

Tél. : 05 61 74 80 69
tourisme-fronton@orange.fr

D’octobre à mai : du mardi au samedi :
10 h-12 h 30 et 14 h 30-17 h 30

De juin à septembre : du mardi au samedi

10 h-12 h 30 et 14 h 30-18 h 30
le dimanche (juillet et août) : 10 h-12 h30 ;
ouvert le 14 Juillet et 15 août

MAISON DES VINS

Syndicat des Vins AOP Fronton
Château de Capdeville
BP 15
31 620 Fronton
Tél : 05 61 82 46 33
fronton@france-sudouest.com

Du mardi au samedi

10 h-12 h 30 et 14 h 30-19 h
D’octobre à avril, jusqu’à 18 h

OFFICE DE TOURISME DE VAL'AÏGO

2 place Charles-Ourgaut
31 340 Villemur-sur-Tarn
Tél. : 05 34 27 97 40
office.tourisme@valaigo.fr

Du 1^{er} au 31 mai : du lundi au vendredi de 9 h 30-12 h 30 et 14 h-18 h.

Juin et septembre : du mardi au samedi de 9 h 30-1 2h 30 et 14 h-18 h.

Juillet et août : du mardi au samedi de 9 h 30-12 h30 et 14 h-18 h et le

dimanche de 10 h à 12 h30. D’octobre à mi-novembre : du lundi au vendredi de 9 h 30-1 2h 30 et 14 h-18 h.

De mi-décembre à fin décembre : du mardi au samedi de 9 h 30-12 h 30 et 14 h-18 h.

Fermeture annuelle du 1^{er} janvier au 30 avril. Ouverture pendant les vacances scolaires du mardi au samedi de 9 h 30-12 h 30 et 14h-18h.

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DES COTEAUX BELLEVUE

19 route de St-Loup-Cammas
31 140 Pechbonnieu
Tél. : 05 34 27 20 50

Du lundi au vendredi

9 h-13 h et 14 h-17 h



VIVEZ LE *Pays Tolosan*

EN TOUTE MOBILITÉ AVEC L'APPLI **CAP PAYS TOLOSAN !**



DÉCOUVREZ NOTRE TERRITOIRE, NOS PRODUCTEURS, RESTAURANTS, SORTIES ET MANIFESTATIONS DE CADOURS À GRENADE, DE FRONTON À VILLEMUR, DE PECHBONNIEU À VERFEIL AVEC L'APPLICATION GRATUITE CAP PAYS TOLOSAN !



**TÉLÉCHARGEZ GRATUITEMENT L'APPLI DEPUIS LE STORE
DE VOTRE TÉLÉPHONE OU EN SCANNANT LE QR CODE :**



PROJET COFINANCÉ PAR LE FOND EUROPÉEN AGRICOLE POUR LE DÉVELOPPEMENT RURAL
L'EUROPE INVESTIT DANS LES ZONES RURALES



Télécharger dans
l'App Store



DISPONIBLE SUR
Google Play