



DANS LE TARN, LE BONHEUR A DES SAVEURS...

DOSSIER DE PRESSE

Parfums enivrants, accent chantant et savoir-faire séculaires sont à l'origine des saveurs inimitables, riches et généreuses qu'offre le Tarn. Terre épicurienne par excellence, cette Toscane française est l'antichambre du Paradis pour les gourmands en tout genre. Du traditionnel repas convivial au menu gastronomique, c'est un véritable monde aux délicieuses nuances de couleurs et d'arômes qui s'ouvre à vous. Produits AOP, IGP, vins ancestraux et petits plaisirs sucrés vous promettent ici un véritable voyage des sens.

Petite mise en bouche de ces produits authentiques...





Unique et authentique

L'or rose du Tarn

L'Ail rose de Lautrec

Label Rouge depuis 1966 et IGP depuis 1996, l'ail rose de Lautrec est un incontournable de la cuisine tarnaise. Allié des gastronomes et cordons bleus, ses délicates notes sucrées relèvent à la perfection tous les plats, qu'ils soient simples ou raffinés. Cultivé depuis le Moyen-Âge ce concentré de saveurs est aussi une petite bombe pour la santé grâce à ses propriétés antioxydantes et anticancérigènes. Un essentiel des tables du sud !

Une herbe pas si mauvaise

*Les respunchons**

Ne vous y trompez pas ! Bien qu'elles poussent dans les buissons et le long des routes les respunchons

* À prononcer
"À Respouchous »

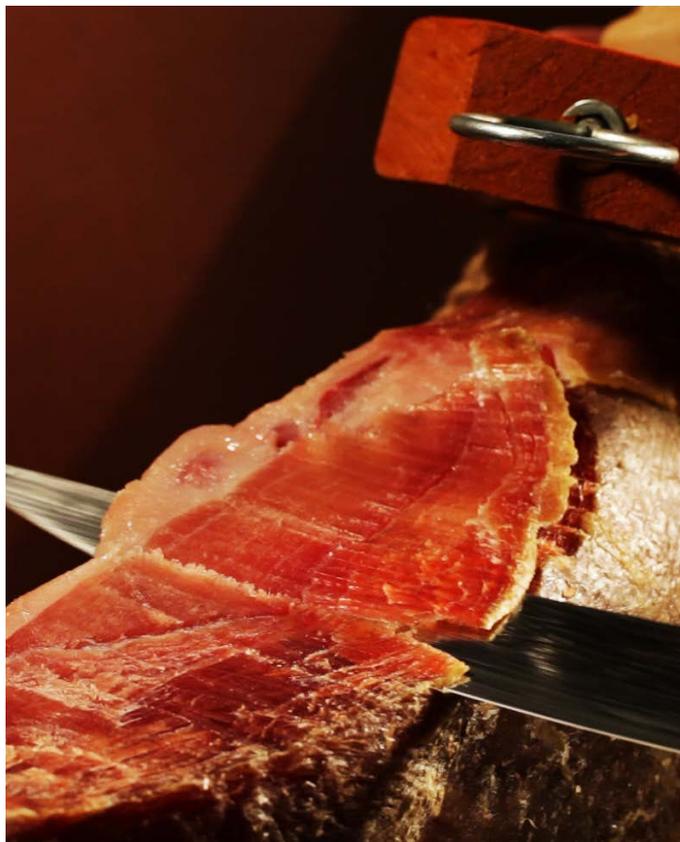
sont bien des plantes comestibles. Endémiques au Tarn, elles font même l'objet de concours culinaires à l'image de celui de Cordes-sur-Ciel où chaque année chefs et cuisiniers en herbe redoublent d'ingéniosité pour accommoder ce tamier aux légères notes amères.

Un parfum de Cocagne

Le Safran

Encore aujourd'hui l'épice la plus chère du monde, le safran de cocagne est un autre des trésors du Tarn. Issue des pistils de la fragile et gracile fleur de crocus, cette épice aux puissants arômes est particulièrement appréciée des grands chefs. Ingrédient, colorant et médicament, cet aromate aux multiples usages est cultivé par une vingtaine d'exploitants bien décidés à faire revivre ce produit de terroir, autrefois meilleur safran d'Europe.





Une terre gourmande

Savoir-faire de nos montagnes

Charcuteries des Monts de Lacaune

Charcuteries et salaisons IGP, les jambons, saucisses et saucissons des Monts de Lacaune traduisent un savoir-faire d'excellence et un amour des produits de qualité propre au Tarn. Techniques et recettes nées au cœur du Parc Naturel Régional du Haut-Languedoc et de la Montagne Noire nous sont transmises par les bouchers charcutiers, autrefois mazeliers, depuis le XIV^e siècle. Une belle invitation à la gourmandise ! Pour s'en délecter, le bar à charcuterie Millas ou la géniale visite des salaisons Oberti vous invitent à déguster des saucisses sèches IGP Lacaune ou des jambons secs de 24 mois d'affinage autour d'un bon Gaillac.

Authenticité et tradition, ces plats qui font du bien

Le melsat et la bougnette

Plats réconfortants et de terroir, le melsat et la bougnette sont deux recettes traditionnelles à base de pain, d'œufs et de poitrine de porc. Ces spécialités tarnaises simples et généreuses se dégustent en tranches froides ou à la plancha. Un régal pour les amoureux d'authenticité.

À goûter absolument !

À tester forcément !



Le goût du terroir !

Vignes ancestrales

Les Vins de Gaillac

Cultivé depuis plus de 2 400 ans, le vignoble gaillacois est l'un des plus vieux de France. Replanté et développé en partie par les moines de l'abbaye Saint-Michel au X^e siècle, il a donné naissance à 7 cépages endémiques et AOC d'exception : **braucol, duras, prunelart, mauzac, len de lel (loin de l'œil), ondenc et muscadelle**. Ces vins aux noms étonnants font la richesse du Gaillac pour le plus grand bonheur des amateurs de grands crus et des œnologues aguerris.

➤ *À consommer avec modération*

La ronde des fromages

Les fromages du Tarn

Tommes délicatement fruitées, buches fondantes et pavés crémeux témoignent de l'amour que le Tarn porte à ses chèvres, ses brebis et ses vaches

auxquelles il doit la qualité de ses nombreux fromages. De toutes les formes et pour tous les palais, ils se savourent sans modération, accompagnés des célèbres salaisons des Monts de Lacaune pour une dégustation en totale immersion.

➤ *Détail insolite : venez découvrir la Laiterie Fabre, qui affine ses fromages dans un ancien tunnel ferroviaire !*

Ils nous font tous craquer !

Croquants de Cordes, Gimblettes et Janots

Que l'on aime les amandes et la subtile acidité des Croquants de Cordes, la fleur d'oranger et la légèreté des gimblettes ou l'anis et les saveurs d'antan des janots, ici on ne manque pas de surprises et de gourmandises alléchantes ! Une myriade de gâteaux et gâteaux secs qui vous feront fondre de plaisir.



Souvenirs d'enfance tarnais

Le poumpet

Sentez-vous les appétissantes effluves s'échapper des fours tarnais ? Simple mais délicieusement réconfortant, le poumpet a le goût des après-midi pâtisseries en famille. Dessert fruité et rectangulaire à base de citron et de pâte feuilletée, sa douce acidité et son parfait croustillant en font l'indispensable du goûter.

LA RECETTE

4 à 5 gros citrons jaunes (mûrs et non traités)

150 g de sucre

2 rouleaux de pâte feuilletée

1 cuillère à soupe de sucre

- 1/ Préchauffer le four à 180°C (th.6)
 - 2/ Prélever le zeste des citrons.
 - 3/ Mélanger au sucre jusqu'à l'obtention d'un mélange « pâteux ».
 - 4/ Dérouler une pâte feuilletée et déposer la préparation (sans piquer la pâte).
 - 5/ Recouvrir de la seconde pâte
 - 6/ Replier et pincer les bords puis piquer la pâte.
 - 7/ Saupoudrer 1 cuillère à soupe de sucre sur le dessus du poumpet.
 - 8/ Enfourner la préparation pendant 20 à 30 minutes.
-

Bonne dégustation !

CONTACTS PRESSE

PASCAL MARGUERON - AGENCE AIRPUR

*Agence de Relations Presse Tourisme
& Terroir, Culture, Loisirs & Art de Vivre*

Tél. + 33 (0)3 81 57 13 29 -

Mob. 06 81 55 96 68

pmargueron@agence-airpur.fr

LUCILE ÉTIENNE- - DE CLIPPELEIR

letienne@agence-airpur.fr

airpur
RELATIONS PRESSE

CHRISTIAN RIVIÈRE - TARN TOURISME

Attaché de presse

Tél. + 33 (0)5 63 77 32 29

christian.riviere@tourisme-tarn.com

TARN
OCCITANIE

www.tourisme-tarn.com

CONCEPTION GRAPHIQUE : WWW.MIDIA14H.COM

CRÉDITS PHOTOS : CDT-DU-TARN, PASCALE WALTER,
LAURENT GALAUP