

## Formation : les "Guides Gourmands" opérationnels

Dans le cadre du nouveau Domaine Tarbouriech à Marseillan (34), l'association\* "Tourisme Gourmand en Occitanie" qui s'est donnée pour but le développement du tourisme de découverte économique régional agro-alimentaire vient de remettre ses premiers titres de "Guide Gourmand Destination Occitanie". co-présidée par Florence Pratlong (Fromagerie Le Fédou) et Pierre Violla (Domaine de l'Oulivie), l'association créée en 2017 a affiché à l'occasion de cette cérémonie les deux axes forts de son action, à savoir la mise en place de formations destinées aux membres producteurs et la conception d'excursions découvertes gourmandes, destinées aux individuels, groupes, associations, autocaristes... Force est de constater que cette offre nouvelle, structurée autour des meilleurs produits régionaux et parfaitement maîtrisée grâce à des savoir-faire, parfois ancestraux, complète harmonieusement les autres formes de tourisme bien installées dans le paysage d'Occitanie.

### "Guide Gourmand" : ambassadeur d'Occitanie

La démarche des stages de formation, élaborée par le Comité Régional du Tourisme en collaboration avec Area, Opcalim, Coop de France, la Région... a pour objectif d'initier les chargé(e)s d'accueil des entreprises à l'éveil sensoriel et gustatif, à l'accord mets et boissons, à l'histoire du produit qu'elle soit familiale ou entrepreneuriale (storytelling), à l'accompagnement (excursions, balades...) et à la connaissance et à la découverte des autres producteurs, de façon à travailler en synergie locale ou territoriale. Le retour positif des participants à ces formations est déjà éloquent.

Pour preuve, Anaïs, "Guide gourmande" de cette première promotion, agricultrice à Hyelzas (Lozère) a construit un circuit qu'elle accompagne, intitulé "Des brebis et des hommes". La visite de la "Ferme caussenarde d'autrefois" de Hyelzas permet pour elle de se familiariser avec l'architecture et les traditions locales... goûter un fromage devant le splendide panorama du Causse Méjean.

De même Maxime, directeur commercial des Caves Richemer à Marseillan, valorise les poissons de la Méditerranée, les huîtres de l'étang de Thau et les vins qui les accompagnent à travers des déplacements doux en vélo le long de la lagune, du Canal du Midi, des plages, à la découverte de la criée d'Agde ou de la réserve du Bagnas...

Jean-Marc, responsable "Tourisme" à l'Oulibo (Bize-Minervois) et de sa mise en scène "L'Odyssée de l'olivier" prône élargissement de son produit à tous les patrimoines associés, portés par les vins du Minervois, le Canal du Midi, tout en réfléchissant à l'accueil et à la segmentation de l'offre.

### Les journées découvertes

L'association vient de réaliser un catalogue "Groupes" 2019 de 11 propositions à la journées émanant des entreprises membres pour des visites, dégustations, des sorties, des ateliers, des réunions ou séminaires. Les tarifs (sans transport, déjeuner compris, base 20 personnes) varient de 35 € par jour et par personne à 85 €, selon les prestations fournies. A titre d'exemples.

Au programme de la journée "De l'huile d'olive de Bize-Minervois aux bulles de Limoux" (35 €) : visite guidée le matin de "L'Oulibo", son parcours initiatique et son bar à huile, déjeuner dans une ancienne distillerie ou une auberge traditionnelle, une visite des caves souterraines de la Maison Guinot, fondée en 1875 à Limoux et son spectacle son et lumière.

La "Traversée dans l'histoire gastronomique de la lagune de Thau" (53 €) permet de découvrir en bateau le système de la "marée solaire" des tables ostréicoles de Tarbouriech, l'histoire et le métier d'ostréiculteur... avant le déjeuner-dégustation de la fameuse huître spéciale Tarbouriech, tielles et brasucade de moules... L'après-midi, visite des chais Noilly-Prat à Marseillan avec découverte du musée et dégustation de la gamme des vermouths maison.

"Tourisme Gourmand en Occitanie" s'est donné pour objectif de réunir fin 2020 une trentaine de domaines, coopératives et autres entreprises de l'alimentaire, emblématiques des paysages, des architectures, des savoir-faire et des goûts de l'Occitanie.

Contact : [www.tourisegourmandenoccitanie.fr](http://www.tourisegourmandenoccitanie.fr)

\*L'Oulibo à Bize-Minervois dans l'Aude, la coopérative Jeune Montagne à Laguirole et la fromagerie Gabriel Coulet à Roquefort-sur-Soulzon en Aveyron, la nougaterie des Fumades à Allègre-les-Fumades dans le Gard, la Maison Ramajo à Dému dans le Gers, les caves Richemer à Agde et Marseillan, la Maison Tarbouriech à Marseillan et le Domaine de l'Oulivie à Combaillaux dans l'Hérault, Le Fédou, fromagerie de Hyelzas en Lozère, la boutique Cémoi à Perpignan et la Maison Dom Brial à Baixas dans les Pyrénées-Orientales, la Maison Labastide à Labastide-de-Lévis et les salaisons Oberti à Lacaune dans le Tarn.

