

Kikimagtravel / 2bags2guys / Jolies Lueurs

### Oenotourisme & Savoir-faire

**Contact presse CRTL Occitanie :** Mélanie Frayssinet [melanie.frayssinet@crtoccitanie.fr](mailto:melanie.frayssinet@crtoccitanie.fr)

**Contact presse Aude :** Caroline Combis [c.combis@audetourisme.com](mailto:c.combis@audetourisme.com)

**Contact presse Pyrénées-Orientales :** Catherine Gillot/ Julien Folcher [julien.folcher@adt66.com](mailto:julien.folcher@adt66.com)  
[catherine.gillot@adt66.com](mailto:catherine.gillot@adt66.com)

**Samedi 15/04**

Traditionnel, ancestral et ... contemporain ! Le Made in Occitanie déploie ses talents dans d'innombrables secteurs. En France et à l'étranger, tout le monde connaît le Perrier, le Roquefort, les couteaux de Laguiole ou les poteries d'Anduze. Les gants de Millau, et les chapeaux de Caussade, eux, accessorisent les défilés des plus grands créateurs de mode.

<https://www.tourisme-occitanie.com/loisirs/visites/savoir-faire/>

[@audetourisme](#)  
[@voyageoccitanie](#)  
[@roussillonwines](#)

<https://www.tourisme-corbieres-minervois.com/wp-content/uploads/2022/05/plan-lagrasse.jpg>

#### **10h00 Arrivée à Lagrasse et découverte du marché**

Le marché hebdomadaire de Lagrasse est organisé les samedis matins de 8h à 13h en plein cœur du village médiéval, sur les places de la Halle et de la Bouquerie.

Le marché est réputé pour son charme et son cadre magnifique datant XXI<sup>e</sup> siècle. Au menu sur les étals, de bons produits frais du terroir et des créations artisanales proposées par les artisans et producteurs locaux.

**11h00 : Vinaigrerie Codina** <https://www.vinaigrescodina.com/> /  
<https://www.instagram.com/vinaigrerielagrasse/>

[@vinaigrerielagrasse](#)

Créateur de vinaigres depuis plus de 10 ans, Cyril Codina invente des vinaigres inédits et expérimente des approches techniques nouvelles. Dans sa vinaigrerie de Lagrasse, il vous invite à un voyage gustatif

atypique. Dans cet espace dédié aux saveurs, découvrez la fabrication du vinaigre : vinaigre de vin aromatisés naturellement ou vinaigre balsamique de 9 ans vieilli en barriques.

Cyril est aussi producteur d'huiles d'olives, de vins et d'apéritifs, le tout dans la même originalité que ses 35 vinaigres. Nos dégustations sont gratuites, et sans réservation. Pour une formule plus poussée, accompagnée de toasts de produits locaux, il faut par contre réserver quelques jours à l'avance.

16 Bd de la Promenade, 11220 Lagrasse

**12h30** : déjeuner **Restaurant Le Bastion**

50 Bd de la Promenade, 11220 Lagrasse

<https://www.restaurant-bastion-lagrasse.fr/>

**14h00-14h30**: Rencontre avec **Axelle Lecoester**

Maître verrier vitrailliste et peintre, Axelle Lecoester restaure les œuvres anciennes qui lui sont confiées et perpétue une technique traditionnelle pluriséculaire, témoignage de l'histoire de la société dans l'architecture religieuse et civile. Artisan des souhaits artistiques de ses commanditaires, elle fabrique aussi portes, fenêtres et autres projets contemporains. Avec ses oxydes et ses plombs, elle aime fouiller les limites du vitrail traditionnel en travaillant les volumes et les formes ouvertes. Le photophore, choisi pour les sites du Pays Cathare, fait parti des objets usuels créés dans son espace d'exposition de la cité médiévale de Lagrasse. Axelle crée aussi des objets en verre, toutes pièces uniques et signées : des cache-pots à orchidées, luminaires, miroirs, bijoux... à découvrir dans son atelier et salle d'expo D'autres jours, au cœur du village de Lagrasse.

9 place de la Halle, 11220 LAGRASSE

Fin d'après-midi libre

Départ pour Perpignan

Dîner et nuit à Perpignan à l'**hôtel Dali** <https://dalihotel.fr/> 18 boulevard Jean Bourrat, 66000 Perpignan

[@dalihotelperpignancentre](#)

[#dalihotelperpignancentre](#)

**Dimanche 16/04**

<https://www.tourisme-occitanie.com/loisirs/local-et-gourmand/route-des-vins/>

*Des appellations du **Sud-Ouest** à celles de la **Vallée du Rhône**, du **Languedoc** et du **Roussillon**, vous avez le plus vaste vignoble de France à explorer !*

*Goûtez à l'exceptionnelle palette aromatique de ses vins : rouges, blancs, rosés, doux, effervescents. Grâce à leur fulgurante montée en gamme, l'Occitanie s'affirme comme le nouvel Eldorado des amateurs de (très) bon vin, avec de nombreux terroirs bios ou détenteurs du label national "Vignobles & Découvertes". Et bien sûr, donnez-vous plein d'idées de voyages, sorties et week-ends au cœur des vignobles !*

@pyreneesorientales\_tourisme  
@voyageoccitanie  
@roussillonwines

**10h00** : rendez-vous au **Mas Bécha**, la prestation comprend la visite du domaine (vignes et probablement cave) et l'accord met et vin avec 5 bouchées traiteur par personne

@roussillonwines

@domainemasbecha

#masbecha #vinsdroussillon #roussillonwines #LesRoussillonSontlà

**12h30** : Déjeuner "**Au Remp'Arts**" - 26 Bd Illiberis, 66200 Elne - [Téléphone : 04 68 22 31 95](tel:0468223195)

Après-midi : Rendez-vous avec **Véronique Puig**, potière-céramiste à Llauro, dans son atelier à Elne.  
Imp. de Rovira, 66200 Elne

<https://www.facebook.com/profile.php?id=100063523743833>

<https://www.instagram.com/puig.veronique/?hl=fr>

La quarantaine sereine, Véronique Puig travaille à plein temps dans son atelier et crée des gammes d'objets utilitaires en grès émaillés. «Le séchage des pièces s'effectue en une huitaine de jours, à l'air libre. Puis, je les enfourne pour une durée de cuisson de 8 heures à 950 / 1000°. Le lendemain, j'ouvre le four, les pièces ont pris de la solidité. Elles conservent de la porosité qui permet à l'émail d'adhérer sans glisser. L'émail est un mélange d'oxydes et d'eau. Je pars d'une formulation chimique. Ces matières combinées entre elles vont se vitrifier en 12h de cuisson à 1280°. C'est de l'alchimie !» Déclare avec douceur Véronique.

Départ en fin d'après-midi