

REVUE DE PRESSE

VENREDI
> DIMANCHE
22 > 24
MARS
2019

Plus de
30 activités
autour des
vignobles



LABUS D'ALCOOL. EST D'ANGE REUX POUR LA SANTÉ - À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



www.languedoc-coeur-herault.fr



PROJET SPONSORÉ PAR LE FOND EUROPEEN REGIONAL POUR LE DEVELOPPEMENT RURAL
L'EUROPE INVESTIT DANS LES ZONES RURALES

REVUE DE PRESSE
GOÛT DE France EN LANGUEDOC CŒUR D'HERAULT

Presse spécialisée tourisme & vin

Média	Date de parution	Titre
Terre de vins (parution nationale)	Début mars 2019	L'actu en Occitanie : Goût de France en Languedoc Cœur d'Hérault
La lettre T (parution régionale)	Mars 2019	La destination Vignobles & Découvertes « Languedoc Cœur d'Hérault... »
Journal Vign'ette (parution régionale)	Mars 2019	Les 22, 23 et 24 mars prochains la destination Vignobles & Découvertes « Languedoc Cœur d'Hérault » sera en fête.

Presse locale

Média	Date de parution	Titre
Magazine Mon Hérault (magazine du département)	Fin février -début mars 2019	Week-end vigneron
Sortir	Début mars	Goût de France en Cœur d'Hérault les 22,23 et 24 mars prochains
Métropolitain	Le mardi 12 mars 2019	Aniane : une brocante bistronomique au Château Capion
Midi Libre	Le jeudi 14 mars 2019	Une soirée pour lancer Goût de France, ce vendredi au Clos du Serres
Midi Libre	Le samedi 16 mars	Dégustation inédite à la cave Coopérative
Midi Libre	Le jeudi 21 mars	Goût de France" s'installe sur le Cœur d'Hérault
Midi Libre	Le jeudi 21 mars	Accord vin et chocolat
Midi Libre	Le jeudi 21 mars	Une mise en bouche à Saint-Jean-de-la-Blaquière
La Gazette de Montpellier	Le jeudi 21 mars	Brocante au château à Aniane
Midi Libre	Le vendredi 22 mars	Week-end du goût au Domaine de Pélican
Midi Libre	Le vendredi 22 mars	Brocante bistronomique
Midi Libre	Le dimanche 31 mars	Défi réussi entre vigneron et restaurateur
Midi Libre	Le mardi 2 avril	La dégustation « accord chocolat et vin » a attiré beaucoup de monde

Radio

Média	Jour(s) et heure(s) de diffusion	Détails
-------	----------------------------------	---------

Radio Lodève	Le vendredi 15 mars à 13h	Dans l'émission de la Communauté de Communes du Lodévois & Larzac Durée : 10 min environ Fichier audio en pj
Radio Pays Hérault	Le mardi 19 mars à 8h30 & 12h20	Dans l'émission Vivre Ici Durée : 12 min environ Fichier audio en pj
France Bleu Hérault	Le samedi 15 mars à	Dans l'émission Itw de Magali Leon Philip Durée :

Site Internet

Site	Lien	Détails
Site du CRT Occitanie	https://www.tourisme-occitanie.com/	En page d'accueil
Site de l'Oenotour	http://oenotour.herault.fr/actualites/61/16-actualites.htm?id=61	Dans la rubrique « actualités »
Site Hérault Tourisme	http://www.herault-tourisme.com/agenda/~/offrestouristiques-24-1.html	Dans la rubrique « Agenda » (soirée de lancement + week-end)
Site Journal Vign'ette	https://www.journalvignette.fr/evenement/soiree-lancement-gout-de-france-en-languedoc-coeur-dherault/ https://www.journalvignette.fr/evenement/gout-de-france-en-languedoc-coeur-dherault/	Dans la rubrique « Evènements » (soirée de lancement + week-end)
Site Fête de la gastronomie	https://www.economie.gouv.fr/fete-gastronomie/gout-france-en-languedoc-coeur-dherault-28?localisation=France	Dans la rubrique « Tous les évènements »
Site Via Occitanie	https://viaoccitanie.tv/gastronomie-en-fete-avec-gout-de-francegood-france/	
Site C quand, l'agenda de vos sorties	https://cquand.fr/	Dans la rubrique « Hérault »

PRESSE
SPECIALISEE
Tourisme &
Vin

l'actu en Occitanie

Par Anne-Sophie Thérond

Goût de France en Languedoc, Cœur d'Hérault

Goût de France en Languedoc, Cœur d'Hérault est un nouvel événement mêlant vin et gastronomie. Les **22, 23 et 24 mars**, dans le cadre de la Fête de la gastronomie, un grand week-end permet de partir en balade œnogourmande (excursion à la journée en 4x4, balade botanique ou dans les vignes à trottinette électrique, en petit train avec halte grillades dans la garrigue, sortie vélo...). On pourra aussi déguster huiles d'olive, vins, chocolats, savourer des repas accords mets et vins, assiettes gourmandes, apéros, brasucades, et des pique-niques vigneron dans les domaines.

www.languedoc-coeur-herault.fr





■ **La destination Vignobles & Découvertes "Languedoc, Cœur d'Hérault"** organise un évènement dans le cadre du **week-end Goût de France** (ex-fête de la gastronomie) les 22,23 et 24 mars : plus d'une trentaine d'activités liés au vin, à la gastronomie et aux activités de pleine nature seront proposées (balades en tous genres, pique-niques, marchés, dégustations, ateliers cuisine, concert...).
Infos : <http://www.languedoc-coeur-herault.fr/gout-de-france-en-languedoc-coeur-d-herault-2019>

Les 22, 23 et 24 mars prochains la destination Vignobles & Découvertes « Languedoc, Cœur d'Hérault » sera en fête.

Dans le cadre du week-end Goût de France (ex-fête de la gastronomie), les professionnels de la destination « Languedoc, Cœur d'Hérault » composée de vignerons, restaurateurs, hébergeurs et prestataires d'activités vous proposent 3 jours de purs plaisirs autour du vin, de la gastronomie et des activités de pleine nature...

VENDEDI
> DIMANCHE
22 > 24
MARS
2019

Plus de
30 activités
autour des
vignobles



www.languedoc-coeur-herault.fr



La destination Vignobles & Découvertes « Languedoc, Cœur d'Hérault »

Le label Vignobles & Découvertes est un label attribué pour une durée de 3 ans par Atout France, après recommandation du Conseil Supérieur de l'Oenotourisme, à une destination à vocation touristique et viticole proposant une offre de produits touristiques multiples et complémentaires et permettant au client de faciliter l'organisation de son séjour et de l'orienter sur des prestations qualifiées. La destination « Languedoc, Cœur d'Hérault » est labellisée depuis maintenant 3 ans et compte 114 professionnels partenaires.

3 jours : Plus d'une trentaine d'activités autour du vignoble

Pour cette première édition, la destination a mobilisé une vingtaine de professionnels partenaires pour proposer plus de 30 activités sur le territoire* avec pour objectif de faire découvrir ou re-découvrir notre belle région de façon ludique, gourmande et conviviale.

Vins, sport et détente

Vélo, trottinette électrique, marche nordique dans les vignes, séance de spa et dégustation dans un domaine...

Balades gourmandes dans le vignoble

Rando botanique, balade dans les vignes et oliviers, balade vigneronne et gourmande...

Week-end dans les vignes en famille

Pique-nique, jeu de piste des vignobles, petit train des vignes et grillades dans la garrigue...

Culture, vin & Découvertes

Brocante bistronomique, visite-conférence « le vin et l'architecture ».

Vins & papilles

Dégustation d'olives, huiles d'olives, vins, chocolats, assiettes gourmandes, atelier cuisine « préparation d'un plateau apéro ».

A table !

Repas en accord mets & vins.

*Communes concernées : Clermont/Hérault, Octon, Fontès, Cabrières, Lieuran Cabrières, Lacoste, Le Bosc, Saint-Jean-de-la-Blaquière, La Vaguerie et Saint-Martin-de-Castries, Saint-Jean-de-Fos, Aniane, Gignac, Montpeyroux, Saint-Saturnin, Aumelas

Vivez pleinement le week-end, profitez de nos offres hébergements

Des offres d'hébergements (gîtes, chambres d'hôtes et camping) ont spécialement été créées pour ce week-end chez cinq de nos partenaires.



Pour la soirée de lancement,
rendez-vous le vendredi 15 mars
au Clos du Serres,
à Saint-Jean-de-la-Blaquière
18h30 : Inauguration officielle
& Conférence de presse

19h30 : Présentation du
programme Goût de France au
grand public et spectacle gratuit
"Filles des Vignes" avec
la Compagnie Espace Nomade.

Restauration sur place avec
le foodtruck La Cantine (Écologique).

PAYS CŒUR D'HÉRAULT - Mission Tourisme : Magali Léon Philip / Valérie Affre / Amélie Gobin

Animation du label Vignobles & Découvertes Destination Languedoc, Cœur d'Hérault

18 avenue Raymond Lacombe 34800 CLERMONT L'HERAULT - 04 67 88 49 06 - tourisme@coeur-herault.fr

www.languedoc-coeur-herault.fr/gout-de-france-en-languedoc-coeur-d-herault-2019

PRESSE

LOCALE

WEEK-END VIGNERON

Dégustations, rencontres avec les vignerons, visites de domaines, ce rendez-vous organisé par le Pays Cœur d'Hérault annonce le printemps.

Pendant trois jours, du 22 au 24 mars, les communes du Cœur d'Hérault* labellisées Vignobles & Découvertes, proposent une Fête de la gastronomie. Au menu : un cocktail d'animations autour du vin, des produits du terroir et des activités de pleine nature. Rendez-vous aux alentours des villages pour des balades œnotouristiques en 4X4, en petit train ou en marche nordique, et pour des

pique-niques typiques avec accord mets & vins. Au programme aussi, des apéros, des assiettes gourmandes, des grillades et des brasucades dans les vignes ou sur les domaines, et des dégustations de vins, de chocolats ou d'huiles d'olive. Autant de bonnes raisons de réserver son weekend en Cœur d'Hérault. Des offres spéciales d'hébergements ont été spécialement créées pour ce rendez-vous.

**Clermont-l'Hérault, Octon, Fontès, Cabrieères, Lieuran-Cabrières, Lacoste, Le Bosc, Saint-Jean-de-la-Blaquière, La Vaquerie-et-Saint-Martin-de-Castries, Saint-Jean-de-Fos, Aniane, Gignac, Montpeyroux, Saint-Saturnin, Aumelas.*

 oenotour.herault.fr
 [@LanguedocCoeurHerault](https://www.facebook.com/LanguedocCoeurHerault)

Aniane : une brocante bistronomique au Château Capion



Nadira Belkacem

Il y a 22 heures



Le Château Capion, un domaine viticole installé à Aniane, à quelques 20 minutes à l'Ouest de Montpellier, fête le printemps en organisant sa première brocante bistronomique. Samedi 23 mars, de 10h à 22h, l'événement, concocté en collaboration avec Camille Cattan -Les Dimanches du Peyrou et le Marché du Lez-, à Montpellier- et le restaurant Chez Ouam proposera à des brocanteurs et des antiquaires professionnels d'investir le parc de Château Capion. Une bonne occasion de faire des affaires tout en flânant au coeur d'un domaine viticole de renom mais aussi un lieu de détente, de découvertes et d'activités de plein air.

Le Château Capion, un domaine viticole installé à Aniane, à quelques 20 minutes à l'Ouest de Montpellier, fête le printemps en organisant sa première brocante bistronomique. Samedi 23 mars, de 10h à 22h, l'événement, concocté en collaboration avec Camille Cattan -Les Dimanches du Peyrou et le Marché du Lez-, à Montpellier- et le restaurant Chez Ouam proposera à des brocanteurs et des antiquaires professionnels d'investir le parc de Château Capion. Une bonne occasion de faire des affaires tout en flânant au coeur d'un domaine viticole de renom mais aussi un lieu de détente, de découvertes et d'activités de plein air.



Le midi, le restaurant montpelliérain Chez Ouam installera sa cuisine sur le parvis du château et proposera des plats en accord avec les vins du domaine.

Les places étant limitées (70 couverts) et partant très vite, il est conseillé de ne pas tarder pour réserver le déjeuner avec deux services : à 12h et 13h30.

Apéro et musique

Le soir, des finger-food accompagneront les vins pour l'apéritif. L'ambiance musicale sera assurée dès la fin d'après-midi par Fred Pacé, musicien du groupe Rinoçérôse.

Toute la journée, brocante en accès libre, donc. Vente des vins de Château Capion, et/ou à consommer sur place et à emporter. Café bio par Manu Favier Stretto. Bio Balade dans les jardins et le parcours pédagogique dans les vignes.

Cette Brocante bistrotonique originale et champêtre s'inscrit dans le cadre de l'évènement Goût de France en Languedoc, Coeur d'Hérault.

>> Pratique : Brocante bistrotonique, samedi 23 mars. Au Château Capion à Aniane, de 10h à 22h.

Réservation pour le restaurant au 06.98.60.38.97
ou tourisme@chateaucapion.com



Pratique :

Brocante bistronomique

samedi 23 mars

Au Château de Capion à Aniane.

de 10h à 22h

Réservation pour le restaurant au 06 98 60 38 97

ou tourisme@chateaucapion.com

Goût de France en Cœur d'Hérault

Les 22, 23 et 24 mars prochains



Évènement vigneron et gourmand !

Destination Vignobles & Découvertes « Languedoc, Cœur d'Hérault » sera en fête. Dans le cadre du week-end Goût de France (ex-fête de la gastronomie), les professionnels de la destination (vignerons, restaurateurs, hébergeurs, sites, prestataires d'activités) vous concoctent 3 jours de purs plaisirs avec comme ingrédients principaux : le vin, la gastronomie et les activités de pleine nature. L'objectif est de vous faire découvrir ou re-découvrir notre belle région de façon ludique, gourmande et conviviale.

Pour cette première édition, la destination a réussi à mobiliser une vingtaine de professionnels partenaires et propose plus de 30 activités sur le territoire*. D'Aumelas, à Saint-Jean-de-la-Blaquière, en passant par Octon... prenez le temps de découvrir notre art-de-vivre !

Le programme se compose de 6 grandes thématiques : Vins, sport et détente, Balades gourmandes, Week-end dans les vignes en famille Pique-nique, Culture, vin & Découvertes, Vins & papilles et A table ! Repas en accord mets & vins.

Nb : Attention, certaines animations nécessitent une réservation au préalable.

Une soirée pour lancer Goût de France, ce vendredi au Clos de Serres

ABONNÉS 



Un moment festif attendu.

🕒 Publié le 14/03/2019 à 02:13 / Modifié le 14/03/2019 à 02:13

🔗 Partager  **Saint-Jean-de-la-Blaquière**



L'événement Goût de France en Languedoc Cœur d'Hérault (ex fête de la Gastronomie) est organisé les 22, 23 et 24 mars sur le territoire, en lien avec les trois offices du tourisme et les prestataires labellisés Vignobles et découvertes. Dans le cadre du lancement de cette manifestation, le public est convié vendredi 15 mars à 19 h 30 à une inauguration gratuite au Domaine du Clos du Serres, route du Viala, chemin des Condamines.

Le programme des trois journées (balades en tous genres, pique-niques, jeux, marchés, dégustations, ateliers cuisine, concert) sera présenté, soit plus de trente activités sur quinze communes. Côté spectacle, Véronique Merveille, comédienne musicienne, interprétera *Filles des Vignes*, une évocation sensorielle de femmes ayant trouvé leur place et s'illustrant avec brio dans le monde du vin. Une restauration avec la cantine œnologique, un authentique tub Citroën ressuscité, est possible après le spectacle.

Le caveau étant non chauffé, prévoir des vêtements chauds.

Correspondant Midi Libre : 06 13 02 09 00

CORRESPONDANT

Dégustation inédite à la cave coopérative...



Bernard Manguin : une vraie passion pour le chocolat qu'il partage avec plaisir.

🕒 Publié le 16/03/2019 à 02:42 / Modifié le 16/03/2019 à 02:42

S'ABONNER

🔗 14 partages 📍 **Economie**, Saint-Saturnin-de-Lucian



Deux vins et quatre chocolats se savourent dans un atelier le 24 mars prochain.



Un surprenant et délicieux apéritif est proposé le dimanche 24 mars à 11 h au caveau de vente des Vins de Saint-Saturnin en compagnie de Bernard Manguin de la Chocolaterie du Blason. Bernard Manguin, c'est le Monsieur Chocolat du cœur d'Hérault. Pâtissier-chocolatier dès l'âge de 15 ans, Bernard Manguin se consacre uniquement au chocolat depuis 2005, année où il a créé avec son épouse sa chocolaterie à Clermont-l'Hérault. Unique fabricant du territoire, sa passion pour le chocolat est forte et il aime la partager.

"La meilleure heure pour déguster"

" Onze heures du matin, c'est la meilleure heure pour déguster, dit-il. Le moment où on est le plus disposé. Nous proposons une dégustation croisée de deux vins et de quatre chocolats. "

Pour comprendre les différents accords, découvrir de nouvelles sensations et échanger ses impressions. *" Les vins de Saint-Saturnin se prêtent bien au mariage avec le chocolat, explique Bernard Manguin. Le chocolat a beaucoup de similitudes avec le vin. Sa fabrication nécessite des fermentations. Les différentes variétés de cacaoyers produisent des cacaos de différentes saveurs et arômes selon la spécificité des terrains de culture. Les notes sont variées, elles peuvent être florales, fruitées, boisées ou épicées. Les différentes espèces sont réparties dans les régions chaudes du monde en Afrique, en Amérique latine, en Indonésie. Le travail du chocolatier se fait en amont avec la sélection des fèves. Il fait des assemblages mais il peut aussi choisir une seule fève pour un chocolat comme pour le vin avec un seul cépage. Les plantations comme les vignes se transmettent de génération en génération. Parfois dans les pays pauvres autour de l'équateur il peut y avoir de toutes petites plantations, d'un demi-hectare. "*

L'atelier dégustation que Bernard Manguin animera le 24 mars sera ludique. D'une durée de 1 h 30, il s'annonce passionnant. Il est proposé dans le cadre du week-end Goût de France organisé par le réseau Vignobles et découvertes en Languedoc Cœur d'Hérault qui compte une centaine de professionnels de l'œnotourisme.

Entrée libre sans inscription. Vente des chocolats et vins associés sur place. Infos : 04 67 96 61 52. Courriel : contact@vins-saint-saturnin.com. Site : www.languedoc-coeur-d'herault.fr

Correspondant Midi Libre : 06 85 87 47 79

CORRESPONDANT

Brocante au château à Aniane



PHOTO CHÂTEAU CAPION

Une première: le château Capion à Aniane invente "la brocante bis-tronomique". Une manifestation qui se déroule samedi 23 dans un cadre enchanteur, en trois volets.

- Le premier: de 10h à 22h, une brocante organisée dans le parc par Camille Cattan ("Les Dimanches du Peyrou", c'est elle, un gage de qualité).
- Le deuxième: à 12h et à 13h30, un repas préparé par la brasserie Chez Ouam à Montpellier. Réservations: 06 75 93 31 84.
- Le troisième: l'après-midi, un set musical avec aux platines Fred Pacé, batteur du groupe Rinocérôse.

Chemin de Capion, Aniane, contact@cgateau-capion.com

“Goût de France” s’installe sur le Cœur d’Hérault



► Le Pays et sa mission tourisme fédèrent 113 partenaires.

A. M.

🕒 Publié le 21/03/2019 à 13:44 / Modifié le 21/03/2019 à 13:44

🔗 Partager 📁 **Gastronomie et Terroir**, Vins, Lodève

30 activités associées au vin, gastronomie, culture, nature et bien vivre sont proposées du vendredi 22 au dimanche 24 mars.

Trois jours, 30 activités autour de thématiques différentes où seront associés vin, gastronomie, culture, nature et bien vivre, la première édition du Goût de France Languedoc Cœur d’Hérault frappe fort. Coordonné par le Pays et sa mission tourisme, avec les offices de tourisme du territoire, l’événement se déroulera du vendredi 22 au dimanche 24 mars sur la Vallée de l’Hérault, le Clermontais et le Lodévois & Larzac.

Lancement vendredi 15 mars

L'événement national Goût de France se veut festif, et c'est ainsi que sa déclinaison en Languedoc Cœur d'Hérault a été inaugurée vendredi 15 mars dans le caveau du domaine viticole du Clos du Serres situé à Saint-Jean-de-la-Blaquière, en présence d'une cinquantaine de personnes partenaires de l'opération.

Après la présentation officielle de ce rendez-vous organisé sur trois jours, tapenades et verrines originales étaient servies. La jeune entreprise "Aux quatre éléments", basée à Pégairolles-de-l'Escalette, a fait découvrir avec succès son assortiment de biscuits apéritifs aux saveurs du monde. On devrait les retrouver lors de la fête de la Lucques à Saint-Jean.

La dégustation d'un assortiment de produits du terroir a été appréciée, avant le touchant spectacle de la Compagnie Espace Nomade "Filles des vignes", une balade sensorielle faite de récits, chants, musiques, qui trouvait particulièrement sa place dans le chai du domaine. Après le spectacle, on s'empressait autour du joli food truck "La cantine œnologique Vino Circus", un authentique tube Citroën ressuscité en bar à vin et resto mobile.

Chaleureusement accueillis, les élus, représentants d'offices de tourisme et de sites du Cœur d'Hérault, vigneron, hébergeurs, restaurateurs, organisateurs d'activités ont partagé leur passion du territoire, des paysages, du patrimoine. Épicuriens, amateurs de vin, sportifs, curieux vont pouvoir découvrir des animations surprenantes, gourmandes et savoureuses, concoctées par les prestataires de la destination Vignobles et découvertes Languedoc Cœur d'Hérault.

Avec le label Vignobles & découvertes

"Notre stratégie touristique s'appuie sur les trois piliers que sont nos grands sites de Saint-Guilhem, Navacelles et le Salagou, sur les activités de pleine nature et sur l'œnotourisme", expliquait le président du Pays Cœur d'Hérault Louis Villaret, ce vendredi 15 mars dans le domaine du Clos du Serres à Saint-Jean-de-la-Blaquière.

"Nous avons obtenu le label Vignobles & découvertes en 2015 avec la destination Languedoc, Cœur d'Hérault. Nous avons 80 partenaires il y a trois ans, aujourd'hui, ils sont 113". Un réseau de professionnels qui vit et travaille sur place, parmi lesquels des vigneron, mais aussi des restaurateurs, des sites touristiques, des lieux d'hébergements, des prescripteurs d'activités de pleine nature... réunis pour faire vivre et connaître un territoire qui se structure autour de ses atouts, et travaille son attractivité pour accueillir les visiteurs.

"On croit à cette démarche, d'autant que nous avons des propositions de qualité chez nous, à l'image du programme mis en place pour Goût de France qui a succédé à la Fête de la gastronomie". Un programme riche en Cœur d'Hérault qui a été remarqué, et mis en valeur sur le plan national en se voyant attribuer un coup de cœur.

Côté programme à SaintJean-de-la-Blaquière

Le domaine de la Capitelle des Salles propose durant trois jours des rendez-vous au Mazet entre 14 h 30 à 18 h 30, avec balades entre vignes et oliviers, visites et dégustation de vin et d'huile d'olive (gratuit), et dimanche 24 mars à 11 h une visite de la cave, suivie d'une assiette gourmande de la boutique Aux P'tits Producteurs et d'un verre de vin (10 €, sur réservation : 06 86 98 33 48). Partenaire de l'opération lui aussi, Escapéo spécialiste de sorties nature propose des jeux de piste à pied ou à vélo, visite de caves et pique-nique samedi 23 mars entre 10 h et 17 h (tarifs : 15 € solo ou 40 € forfait famille). Réservation obligatoire au 06 43 70 26 18

Programme complet dans les offices de tourisme Saint-Guilhem-le-Désert/Vallée de l'Hérault, Clermontais et Lodévois & Larzac et sur : www.languedoc-coeur-herault.fr (Certaines animations nécessitent une réservation préalable).

A. M.

Accord vin et chocolat



Bernard Manguin de la chocolaterie du Blason.

🕒 Publié le 21/03/2019 à 01:25 / Modifié le 21/03/2019 à 01:25

🔗 Partager 📍 **Saint-Saturnin-de-Lucian**



Un atelier de dégustation vin et chocolat est proposé dimanche 24 mars à 11 h, au caveau de vente des vins de Saint-Saturnin, en compagnie de Bernard Manguin, de la chocolaterie du Blason de Clermont-l'Hérault et des vigneron·s. Accorder vins et chocolat, c'est tout un art gourmand. Tous deux présentent des gammes d'une incroyable richesse qui seront dévoilées au public pendant 1 h 30, à l'heure de l'apéritif. Comprendre les différents accords, découvrir de nouvelles sensations, l'expérience s'annonce surprenante et délicieuse. Entrée libre. Pas d'inscription nécessaire. Vente de vins et de chocolat sur place. Proposé dans le cadre du week-end goût de France du réseau Vignobles et découvertes en Languedoc Cœur d'Hérault. www.languedoc-coeur-dherault.fr

Infos : 04 67 96 61 52 ou à contact@vins-saint-saturnin.com

Correspondant Midi Libre : 06 85 87 47 79

CORRESPONDANT

Une mise en bouche à Saint-Jean-de-la-Blaquière



UNEXPECTED
Ur. 21/03/2019 à 01:25 / Modifié le 21/03/2019 à 10:47

Publié le 21/03/2019 à 01:25 / Modifié le 21/03/2019 à 10:47

Partager: [Actu](#), Saint-Jean-de-la-Blaquière



La présentation a eu lieu vendredi 15 mars au Clos du Serres.



L'événement national Goût de France se veut festif, et c'est ainsi que sa déclinaison en Languedoc Cœur d'Hérault a été inaugurée vendredi 15 mars dans le caveau du domaine viticole du Clos du Serres situé à Saint-Jean-de-la-Blaquière, en présence d'une cinquantaine de personnes partenaires de l'opération.

Après la présentation officielle de ce rendez-vous organisé sur trois jours, tapenades et verrines originales étaient servies. La jeune entreprise "Aux quatre éléments", basée à Pégairolles-de-l'Escalette, a fait découvrir avec succès son assortiment de biscuits apéritifs aux saveurs du monde. On devrait les retrouver lors de la fête de la Lucques à Saint-Jean. La dégustation d'un assortiment de produits du terroir a été appréciée, avant le touchant spectacle de la Compagnie Espace Nomade "Filles des vignes", une balade sensorielle faite de récits, chants, musiques, qui trouvait particulièrement sa place dans le chai du domaine. Après le spectacle, on s'empressait autour du joli food truck "La cantine œnologique Vino Circus", un authentique tube Citroën ressuscité en bar à vin et resto mobile.

Chaleureusement accueillis, les élus, représentants d'offices de tourisme et de sites du Cœur d'Hérault, vignerons, hébergeurs, restaurateurs, organisateurs d'activités ont partagé leur passion du territoire, des paysages, du patrimoine. Épicuriens, amateurs de vin, sportifs, curieux vont pouvoir découvrir des animations surprenantes, gourmandes et savoureuses, concoctées par les prestataires de la destination Vignobles et découvertes Languedoc Cœur d'Hérault.

Correspondant Midi Libre : 06 13 02 09 00

Côté programme à Saint-Jean-de-la-Blaquière, le domaine de la Capitelle des Salles propose durant trois jours des rendez-vous au Mazet entre 14 h 30 à 18 h 30, avec balades entre vignes et oliviers, visites et dégustation de vin et d'huile d'olive (gratuit), et dimanche 24 mars à 11 h une visite de la cave, suivie d'une assiette gourmande de la boutique Aux P'tits Producteurs et d'un verre de vin (10 €, sur réservation : 06 86 98 33 48). Partenaire de l'opération lui aussi, Escapéo spécialiste de sorties nature propose des jeux de piste à pied ou à vélo, visite de caves et pique-nique samedi 23 mars entre 10 h et 17 h (tarifs : 15 € solo ou 40 € forfait famille). Réservation obligatoire au 06 43 70 26 18.

JDM

Week-end du Goût au Domaine de Pélican



🕒 Publié le 22/03/2019 à 02:35 / Modifié le 22/03/2019 à 02:35

🔗 Partager 🍷 Gignac



À l'occasion du week-end Goût de France, le Domaine de Pélican propose deux jours découverte goût et nature.



Samedi 23 mars à 10 h 30, randonnée entre vignes et garrigues, du domaine vers le Belvédère de Saint-Bauzille et le plateau du Télégraphe de Chappe.



Pique-nique, et dégustation de vins suivis, à 15 h, d'un atelier cuisine, préparation d'un apéro languedocien dégusté au coucher du soleil. La soirée se poursuivra par une brasucade et des tapas face à la vallée de l'Hérault.

Dimanche 24, à 11 h initiation gratuite à la dégustation et début du marché vins et produits du terroir.

Un circuit gustatif pour découvrir les produits régionaux dans leur environnement.

Réservation au 06 22 25 43 19 ; info@domainedepelican.fr.

Brocante "bistronomique"



🕒 Publié le 22/03/2019 à 02:34 / Modifié le 22/03/2019 à 02:34

🔗 Partager 🍷 Aniane



Toujours prêt à l'innovation, le domaine Capion est devenu expert dans l'association de la découverte de crus régionaux, couplée à des événements culturels ou festifs, n'ayant a priori rien à voir avec les choses du vin. Nouvel exemple ce samedi 23 mars avec, de 10 h à 22 h, sur le domaine, la première brocante "bistronomique". Brocanteurs et antiquaires investiront les lieux jusqu'à 19 h, et les chineurs auront le plaisir de déambuler (en musique en fin d'après-midi) tout en gardant la possibilité de goûter aux vins du domaine et de se restaurer grâce au restaurant Chez Ouam (sur réservation). Possibilité de visites pédagogiques dans les vignes.

Contact : 06 75 93 31 84.

CORRESPONDANT

St-Jean-de-Fos Défi réussi entre vigneron et restaurateur

Dernièrement, à l'occasion du week-end "Goût de France" en Languedoc Cœur d'Hérault, labellisés "Vignobles et Découvertes", Calixte Rasse, chef de la Pourpre et les oliviers, et Jérôme Hermet, le vigneron du domaine Alexandrin, se sont associés pour accueillir leurs clients en campagne, au milieu des vignes dans un cadre féérique. C'est à bord du "petit train des vignes" que le départ a été donné pour ces

journées. Jérôme conduit et commente son activité de vigneron. Une gare a été aménagée à la Sacristane pour le déjeuner, avec en perspective des accords mets et vins et une grillade aux sarments. Les convives ont été séduits par les plats du chef et les vins du domaine. Une belle idée pour une belle journée ensoleillée à renouveler.

► Contact et réservations de groupe : 06 70 02 38 69



■ Calixte, Jérôme et le petit train des vignes.

La dégustation "Accord chocolat et vin" a attiré beaucoup de monde



🕒 Publié le 02/04/2019 à 01:33 / Modifié le 02/04/2019 à 01:33

🔗 Partager [Economie](#), [Saint-Saturnin-de-Lucian](#)



Beau succès, le 24 mars, de l'apéritif Accord chocolat et vin, animé par Bernard Manguin de la Chocolaterie du Blason et par Bernadette Gazel, en charge de l'œnotourisme à la cave Fonjoya. Cent-vingt personnes ont participé à cette dégustation inédite, organisée au caveau de vente des vins de Saint-Saturnin, dans le cadre de l'événement Goût de France de Vignobles et Découvertes en Languedoc Cœur d'Hérault.

Artisan chocolatier, passionné par son métier, Bernard Manguin a proposé un voyage à travers le monde du cacao et du chocolat, de l'arbre à la tablette, et a fait des parallèles entre la culture du vin et celle du cacao. Une initiation à la dégustation du chocolat très instructive, dont les subtilités sont, encore, souvent méconnues. Le public a ainsi fait des découvertes gustatives fort intéressantes. Bernard Manguin, Bernadette Gazel et Régine Quinonéro, avaient choisi, pour l'occasion, trois vins et quatre chocolats.

L'Été Indien, un vin blanc issu de raisins passerillés (grenache blanc, chenin et vermentino) a été dégusté avec un chocolat *Rio Guayaba*, puis avec une ganache de Madagascar. Le rouge de la *Cuvée Max Rouquette* avec une ganache au cassis noir de Bourgogne et le *Seigneur des Deux Vierges* rouge avec une ganache à la baie de Sichuan.

La Chocolaterie du Blason est dans la zone artisanale Tannes-Basses, 7, rue du Chardonnay à Clermont-l'Hérault. Également dans la galerie du centre commercial Leclerc à Saint-Aunès.

Concours de poésie

La date limite des envois approche. Poètes amateurs ou confirmés, clubs de poésie, ateliers d'écriture, établissements scolaires, associations, maisons de retraite, bibliothèques. Il reste encore quelques jours pour envoyer votre poème. Cette année, le Sentier des poètes fête ses 10 ans et le thème du concours est tout simplement : Sur le sentier... Date limite des envois : 15 avril. La remise des prix aura lieu samedi 8 juin au cours d'une journée événementielle pour fêter les dix ans du Sentier des poètes.

Infos : 04 67 96 61 52 poste 3 ou mail : pierreetsoleil34@orange.fr

Règlement et dossier téléchargeable : www.vins-saint-saturnin.com

Correspondant Midi Libre : 06 85 87 47 79

CORRESPONDANT

SITES

INTERNET



MARS 2019

"GOÛT DE FRANCE EN LANGUEDOC COEUR D'HERAULT : BALADE EN TROTTINETTES ELECTRIQUES ENTRE VIGNES & OLIVIERS"

Y ALLER

CONTACT

"GOÛT DE FRANCE EN LANGUEDOC COEUR D'HERAULT : BALADE EN TROTTINETTES ELECTRIQUES ENTRE VIGNES & OLIVIERS"

À 10h et à 16h, au départ du Camping Les Clairettes, balades en trottinettes électriques entre vignes & oliviers (30 min) avec possibilité de visiter un domaine (1h). De 12€ à 25€, 5 pers maximum.
Dégustation à l'aveugle et amusees-bouches, à 11h30 et 17h30, au camping Les Clairettes. 3€/pers (excepté le samedi soir : dégustation des vins de Cabrières à la place).
Suivie d'une brassade à volonté, à 12h, au camping Des Clairettes pour la balade de 10h. 10€/pers
Réservation obligatoire.



Vendredi 22 mars 2019

► dimanche 24 mars



Tarifs auprès de l'organisateur

Infos et renseignements



Pour s'y rendre



Route de Péret 34320 Fontès, Hérault, Languedoc-Roussillon-Midi-Pyrénées



A environ 402 km et 4 heures 37 minutes

Long. : 43.5458499 - Lat. : 3.41749864



ANNONCER

"GOÛT DE FRANCE EN LANGUEDOC COEUR D'HERAULT : RANDONNEE EN VELO ELECTRIQUE & ANIMATION VIN, CHOCOLAT ET CULT...

gastronomie | vente



"GOÛT DE FRANCE EN LANGUEDOC COEUR D'HERAULT : RANDONNEE EN VELO ELECTRIQUE & ANIMATION VIN, CHOCOLAT ET CULTURE"

De 14h30 à 16h, au départ du Domaine Bellefontaine, randonnée en vélo électrique avec Ozone et accompagné du vigneron "à la découverte du Vignoble Lieuranaïa et Côteaux de Pézénas". Tarif : 40€ (prêt du vélo et accompagnement). Spers mini et 20 pers maxi. Âge : 12 ans mini. Réservation obligatoire (jusqu'au 20/03).
Suivie d'une animation "vin, chocolat et culture" au domaine.
À partir de 17h : exposition des dessins humoristiques de Michel Roman et dédicace des livres de Kokou Adaku.
À partir de 17h30 : dégustation vin et chocolat avec la Chocolaterie du Blason.
À 18h30 : Concert des Dourbiz
Libre et gratuit.

🕒 Demain

🗨️ Tarifs auprès de l'organisateur

Infos et renseignements



Pour s'y rendre

📍 5 D128E8 34800 Lieuran-Cabrières, Hérault, Languedoc-Roussillon-Midi-Pyrénées

📍 Long. : 43.5944055 - Lat. : 3.4155303

Météo vers Cabrieres le sam. 23 mars : ☁️ 4° / 22°



FACEBOOK



TWITTER

ANNONCER

GOÛT DE FRANCE: VISITE ET CONFÉRENCE "LE VIN ET L'ARCHITECTURE"



GOÛT DE FRANCE: VISITE ET CONFÉRENCE "LE VIN ET L'ARCHITECTURE"

Dans le cadre du week-end «Goût de France en Languedoc, Cœur d'Hérault», Cantercel et le Domaine de Ferrussac vous proposent une visite et conférence sur le thème "le vin et l'architecture".

Au programme de 16h à 18h visite + conférence à Cantercel et dégustation au Domaine de Ferrussac.

Possibilité de déjeuner/dîner au Bistrot Larzac qui propose ce jour là un Menu Spécial "Goût de France" le menu de Ferrussac

Entrées: Carpaccio de veau de Ferrussac ou Tartare de truite

Plat: Saucisse de veau de Ferrussac ou tajine de veau au citron

Dessert: pâtisserie maison ou demi pélaridon de pays

Réservation obligatoire avant le 22 Mars pour la visite et conférence et une semaine à l'avance pour le repas.

🕒 Demain

🗨️ Tarif normal : 8€

Prix indicatif, vérifiez les tarifs auprès de l'organisateur

Infos et renseignements



Météo vers Cabrieres le sam. 23 mars : ☁️ 4° / 22°



FACEBOOK



TWITTER

ANNONCER

"GOÛT DE FRANCE EN LANGUEDOC COEUR D'HERAULT : EXCURSION OENO EN 4X4 ET VISITES DE CAVEAUX"

gastronomie | vente



Y ALLER



CONTACT

"GOÛT DE FRANCE EN LANGUEDOC COEUR D'HERAULT : EXCURSION OENO EN 4X4 ET VISITES DE CAVEAUX"

De 9h à 16h, départ du Clos des Coustoullins, pour une excursion oeno en 4X4 avec visites de caveaux des Terrasses du Larzac et déjeuner au restaurant Le Pressoir. Le matin tour du lac avec l'histoire, ses légendes et sa géologie. Direction ensuite les Terrasses du Larzac par des chemins magiques : canyons de ruffes et route des crêtes. Visite d'une cave et dégustation, repas au restaurant Le Pressoir. Visite d'une autre cave et de ses vignobles avec dégustation.
À 16h, retour au Clos des Coustoullins. Apéritif mini, 6 pers maxi.
Tarif : 99€/pers hors restaurant. Réservation obligatoire.

🕒 Vendredi 22 mars 2019

▶ dimanche 24 mars

👤 Tarifs auprès de l'organisateur

Infos et renseignements



Où s'y rendre

📍 135 rue du Cabanis 34800 Lacoste, Hérault, Languedoc-Roussillon-Midi-Pyrénées

📍 Long. : 43.6473279 - Lat. : 3.4351596



FACEBOOK



TWITTER

ANNONCER

LA BROCANTE BISTRONOMIQUE AU CHATEAU CAPION

gastronomie | brocante | marché | vente



Y ALLER

LA BROCANTE BISTRONOMIQUE AU CHATEAU CAPION

La brocante bistronomique

Antiquaires, brocanteurs & restaurant éphémère

Samedi 23 mars, de 10h à 22h.

Château Capion fête le printemps avec sa première Brocante bistronomique, samedi 23 mars à Aniane. Une journée continue de 10h à 22h concoctée en collaboration avec Camille Cattan événementiel et le restaurant Chez Ouam.

De 10h à 19h, les brocanteurs et antiquaires professionnels investissent le parc de Château Capion. Pour participer (uniquement pros), contacter Camille Cattan au 06 19 01 43 84.

Le midi, le restaurant montpelliérain Chez Ouam installe sa cuisine sur le parvis du château et proposera des plats en accord avec les vins du domaine.

Attention places limitées à 70 couverts.

Réservation obligatoire auprès d'Alexandre Becuwe au 06 98 60 38 97 ou directement au Château Capion à tourisme@chateaucapion.com

Le soir, des finger-food accompagneront les vins pour l'apéritif.

Musique par Fred Pacé (Rinoçérôse) en fin d'après-midi.

Toute la journée

Vente des vins de Château Capion à consommer sur place et à emporter.

Café bio par Manu Favier stretto bio

Balade dans les jardins et le parcours pédagogique dans les vignes.

🕒 Demain

👤 Tarifs auprès de l'organisateur

Météo vers Cabrières le sam. 23 mars : ☀️ 4° / 22°



FACEBOOK



TWITTER

ANNONCER

"GOÛT DE FRANCE" EN HÉRAULT

Partager sur :   

Le **15 mars 2019**

Au travers de nombreux nombreux événements, « Goût de France » a pour ambition de faire découvrir ou re-découvrir le patrimoine gastronomique français.

Cette année, les destinations Languedoc Cœur d'Hérault et Béziers, Canal du midi, Méditerranée accueilleront cet événement.

« Goût de France en Languedoc, Cœur d'Hérault », c'est une trentaine d'activités alliant le vin, la gastronomie et les activités de pleine nature les 22, 23 et 24 mars prochains sur tout le territoire du Cœur d'Hérault. D'Aumelas, à Saint-jean-de-la-Blaquière, en passant par Octon... prenez le temps de découvrir l'art-de-vivre héraultais !

Le programme se compose en 6 grandes thématiques : Vins, sport et détente / balades gourmandes dans le vignoble / week-end dans les vignes en famille / culture, vin & découvertes / vin & papille / A table !

Quoi de mieux qu'une « mise en bouche » pour se préparer au week-end ?

Rendez-vous le vendredi 15 mars au Clos du Serres, à Saint-Jeande-la-Blaquière pour une soirée de lancement. Vin, gastronomie, rire, rencontres ... cette soirée est un condensé des 3 jours, et vous laissera un goût de « trop peu » pour vous donner envie de revenir !



lundi 18 mars 2019



Comité Régional du Tourisme



Offices de
Tourisme
de France

PIÈLE RÉGIONAL
OCCITANIE
PAYS D'HERAULT



CRT OCCITANIE

PÔLE PROFESSIONNALISATION ET OFFICES DE TOURISME

EN CE MOMENT

Événements, sorties, visites, fêtes, festivals, nouveautés : c'est votre actualité tourisme et loisirs en Occitanie.



Gastronomie en fête avec Goût de France/Good France

La Fête de la Gastronomie et Good France se sont rapprochés pour devenir Goût de France/Good France, afin de célébrer, du 21 au 24 mars, la gastronomie française aux quatre coins de la planète.

Partie intégrante de notre patrimoine culturel et de notre identité, la gastronomie participe au dynamisme économique de nos régions et au rayonnement de la France. L'opération Goût de France/Good France la met à l'honneur : 4 jours d'événements festifs célèbrent la gastronomie sur les 5 continents et mettent en valeur tous ses acteurs, de la fourche à la fourchette ! L'édition 2019 est placée sous le thème de la cuisine responsable et met à l'honneur la destination Provence.

Le 21 mars, 5.000 chefs du monde entier se mobilisent pour proposer un « dîner à la française » dans le respect de la planète et du bien-manger. Les voyageurs d'ici et d'ailleurs pourront découvrir une gastronomie festive qui valorise non seulement les artisans et les terroirs, mais aussi une cuisine responsable, soucieuse de la préservation de l'environnement.

Des centaines d'événements gourmands sont aussi à découvrir en Occitanie dont voici quelques uns de nos coups de cœur :

Goût de France en Languedoc, cœur d'Hérault

Les 22,23,24 mars, plus de 30 animations autour du vin, de la gastronomie et des activités de pleine nature sont proposés par les professionnels de la destination Vignobles & Découvertes "Languedoc, Cœur d'Hérault" qui ont concocté un programme aux petits oignons : 3 jours de purs plaisirs pour découvrir ou redécouvrir le vignoble de manière ludique et gourmande. Trotinettes électriques dans les vignes, balade botanique, pique-niques, jeu de piste des vignobles, Petit Train gourmand, accords mets et vins...il y en a pour tous les goûts !

15 communes sont concernées : Clermont-l'Hérault, Octon, Fontès, Cabrières, Lieuran Cabrières, Lacoste, Le Bosc, Saint-Jean-de-la-Blaquière, La Vaquerie-et-Saint-Martin-de-Castries, Saint-Jean-de-Fos, Aniane, Gignac, Montpeyroux, Saint-Saturnin et Aumelas. Renseignements sur www.languedoc-coeur-herault.fr

Balade sensorielle à Perpignan !

Samedi 23, une balade culturelle et sensorielle dans Perpignan est proposée à travers les rues et places de la ville, qui racontent l'histoire et les traditions culinaires, les métiers de bouches et les arts de la table en Roussillon. Une balade qui se termine au restaurant Le Divil. Des dégustations et partages de recettes seront présentés par des Chefs Toques Blanches du Roussillon.

15 mars à 19 h 30 min - 22 h 30 min

VENDREDI > DIMANCHE
22 > 24 MARS 2019

Plus de
30 activités
autour des
vignobles

GOÛT DE France

EN LANGUEDOC,
CŒUR D'HÉRAULT

LANGUEDOC CŒUR D'HÉRAULT

www.languedoc-coeur-herault.fr

Goût de France en Languedoc, Cœur d'Hérault c'est une trentaine d'activités alliant le vin, la gastronomie et les activités de pleine nature les 22, 23 et 24 mars prochains sur tout le territoire du Cœur d'Hérault

Pour la 1ère édition de cet évènement, quoi de mieux qu'une « mise-en-bouche » pour se préparer au week-end qui va suivre

Vin, gastronomie, rires, rencontres... un condensé des 3 jours pour cette soirée de lancement, et un goût de « trop peu » pour vous donner envie de revenir !

LE PROGRAMME

Lieu : [Domaine Le Clos du Serres](#) – Route du Viala, chemin des Condamines – 34 700 St Jean de la Blaquière

19h30 : Présentation du programme du week-end suivant et le spectacle « Filles des Vignes » avec la Compagnie Espace Nomade. Entrée libre

Restauration sur place avec le foodtruck [VinoCircus La Cantine Oenologique](#).

Plus d'infos : <http://www.languedoc-coeur-herault.fr/soiree-de-lancement-le-15-mars>

[+ GOOGLE AGENDA](#)

[+ EXPORTER VERS I CAL](#)

Détails

Date :

15 mars

Heure :

19 h 30 min - 22 h 30 min

Catégorie d'Évènement:

Vallée de l'Hérault

Organisateur

Languedoc Cœur d'Hérault

Téléphone :

04 67 44 44 47

E-mail :

tourisme@coeur-herault.fr

Site Web :

www.languedoc-coeur-herault.fr

Lieu

Le Clos du Serres

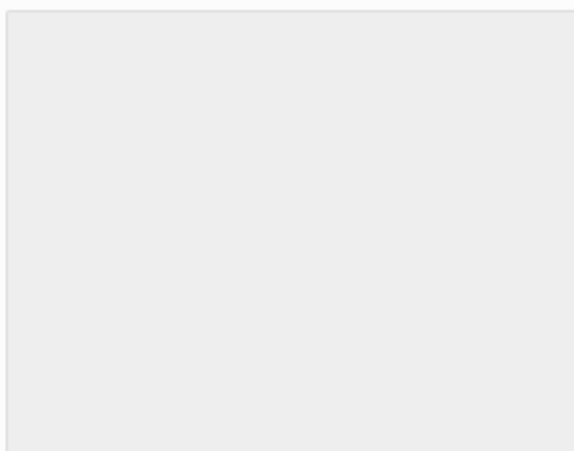
Route du Viala, chemin des Condamines, St Jean de la Blaquière, Occitanie 34 700 France
[+ Google Map](#)

Téléphone :

06 88 35 90 07

Site Web :

<http://www.leclosduserres.fr>



Agenda : week-end du 22,23, 24 mars

Goût de France en Languedoc, Cœur d'Hérault

22 mars à 9 h 00 min - 24 mars à 20 h 00 min



Les 22, 23 et 24 mars prochains la destination **Vignobles & Découvertes** « **Languedoc, Cœur d'Hérault** » vous concocte un week-end qui a du goût !

Dans le cadre du week-end **Goût de France** (ex fête de la Gastronomie), les professionnels de la destination (vignerons, restaurateurs, hébergeurs, prestataires d'activités) vous proposent plus d'une trentaine d'animations autour des thématiques suivantes :

- > Vins, sport et détente (balade dans les vignes à vélo ou en trottinettes électriques, marche nordique dans le vignoble, séance de spa et dégustations...)
- > Balades gourmandes dans le vignoble (visites de caves, excursion en 4X4, randonnée botanique, randonnée commentée sur le terroir...)
- > Culture, vin et découvertes (visite-conférence sur le vin et l'architecture, brocante bistronomique...)
- > Dans les vignes en famille (le gourmand petit train des vignes, jeu de piste des vignobles, pique-nique et marché vigneron...)
- > Vins & papilles (dégustations de vins, chocolats et olives, atelier cuisine préparation d'un plateau apéritif...)
- > A table ! (repas avec accords mets & vins)

Pour ceux qui souhaitent profiter pleinement du week-end et rester sur place, des offres spéciales week-end ont été créés par nos partenaires.

Plus d'infos : <http://www.languedoc-coeur-herault.fr/gout-de-france-en-languedoc-coeur-d-herault-2019>

+ GOOGLE AGENDA

+ EXPORTER VERS I CAL