

# e CATALOGUE 2023

TOUS LES TALENTS DE L'AUDE... & D'AILLEURS  
PRODUCTEURS | CRÉATEURS | ARTISANS D'ART



Conditions commerciales réservées aux professionnels



## Ordinateur / tablette

1] Installer l'application gratuite Adobe Acrobat 

Prise en main Atteindre la page

 Atteindre la page du sommaire interactif

 Atteindre la page de Couverture

**Cliquez sur les adresses mails et les sites internet pour y accéder.**

## Info smartphone

Installer l'application gratuite Adobe Acrobat sur votre smartphone 

Télécharger le document depuis votre smartphone. Copier/envoyer vers 

- Toucher pour appeler / Click to call
- Toucher les adresses mails et les sites internet pour y accéder.

**Consulter votre document partout.**



### Vacances sereines :

Dans le contexte de crise sanitaire actuel, le dispositif "Aude Vacances Sereines" regroupe les professionnels du tourisme engagés dans un processus de qualification et d'accueil optimum, afin de garantir aux visiteurs des vacances « Safe & Secure » en Pays Cathare !



### Marque Pays Cathare :

Valorise un ensemble de produits et de services de qualité proposés par des hommes et des femmes passionnés de l'Aude. Signe l'origine et le savoir faire audois.



### Qualité Tourisme Occitanie Sud de France :

Axée autour de la qualité de l'accueil de la clientèle touristique cette marque valorise l'identité et l'authenticité des spécificités régionales.



### Vignobles & Découvertes :

Valorise une destination à vocation touristique et viticole proposant une offre de produits touristiques multiples et complémentaires.



### Bienvenue à la ferme :

Les agriculteurs du réseau Bienvenue à la ferme s'engagent à proposer des produits fermiers de qualité, à offrir à leurs hôtes un accueil personnalisé et professionnel dans un environnement soigné.



### Tourisme et Handicap :

Identifie les équipements et les sites touristiques accessibles en totale autonomie aux personnes en situation de handicap selon 4 déficiences : motrice, visuelle, auditive et /ou mentale.



### Accueil vélo :

Engage les prestataires à proposer un accueil et des services adaptés aux touristes à vélo sur des territoires disposant d'itinéraires cyclables touristiques jalonnés de véloroutes et de voies vertes.

# édito

Le Conseil Départemental de l'Aude via son Agence de Développement Touristique, la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Aude, la Chambre de Commerce et d'Industrie de l'Aude ainsi que la Chambre d'Agriculture de l'Aude souhaitent dynamiser la consommation des clientèles en séjour en favorisant le positionnement auprès des professionnels du tourisme de l'offre audoise qualifiée de produits issue des secteurs agro-alimentaire, viticole, artisanal, ou encore de l'édition, de la création, du design... etc.

La Plateforme de Référencement que constitue le **E-Catalogue « Tous les Talents de l'Aude... et d'ailleurs » 2023**, recense un ensemble de producteurs / fournisseurs audois susceptibles de répondre aux besoins des clientèles touristiques et de porter auprès d'elles l'expression de la qualité audoise, notamment via la Marque Pays Cathare.

Chaque fournisseur référencé a joué le jeu du partenariat audois, et consenti des conditions commerciales particulières au titre de la démarche collective initiée.

**Ces conditions de vente et les informations sur les produits sont réservées aux professionnels du tourisme**, ces dernières étant compilées, organisées et mises en forme afin de permettre à chacun des utilisateurs, un accès aisé et direct à tous les fournisseurs.

**Le E-Catalogue 2023 vise à favoriser les circuits courts, à développer des échanges économiques vertueux entre opérateurs professionnels locaux et à promouvoir les valeurs de l'Aude Pays Cathare : la simplicité, l'authenticité et le profond respect de l'hôte.**

L'Agence de Développement Touristique de l'Aude et le collectif des partenaires institutionnels porteurs de la démarche vous invitent à découvrir, à consulter et à user sans modération de cette plateforme de référencement !

# Sommaire

INTERACTIF

## **PRODUCTEUR VENDEUR**

### **CARTERIE, PAPETERIE**

CARCASSONNE FOOD TOUR.....	5
CHRISTOPHE LEVILLAIN.....	6
ÉDITIONS LARREY.....	7
INACHIS-IO.....	8
LA FABRIQUE SOUVENIRS FRANCE.....	9
OEKOUMÈNE CARTOGRAPHIE.....	10

### **CRÉATIONS ARTISTIQUES**

AINSI PASSE LE TEMPS.....	11
ATELIER MARIE-DOMINIQUE.....	12
ATELIER TERRE D'EMPREINTES DOMINIQUE THOMAS - CÉRAMISTE.....	13
CITÉ POTIÈRE.....	14
ZARNO PATAMODELEUR.....	15

### **CRÉATIONS D'OBJETS SOUVENIRS ET PUBLICITAIRES**

AXE SÉLECTION.....	16
FONDERIE SAINT-LUC.....	17
LA FABRIQUE SOUVENIRS FRANCE.....	18
MARTINEAU.....	19
PLUME DE PAPIER.....	20
UNE BELLE HISTOIRE CRÉATIONS.....	21

### **JEUX, UNIVERS ENFANTS**

AXE SÉLECTION.....	22
CULTURE CLUB 2000.....	23
GREAT PRETENDERS.....	24
SITAPHY.....	25
SPIELZEUGMANUFAKTUR VAH.....	26

### **LIBRAIRIE, MULTIMÉDIA**

ACAMPO.....	27
ARCHIVES DÉPARTEMENTALES DE L'AUDE.....	28
ATELIER DU GUÉ.....	29

COMPTOIR DU LIVRE.....	30
CS PROD.....	31
ÉDITIONS AEDIS.....	32
ÉDITIONS DU CABARDÈS.....	33
ÉDITIONS LA PETITE BOÎTE.....	34
ÉDITIONS LITO.....	35
LA LOUVE ÉDITIONS.....	36
LE TAILLOIR.....	37
MÉDIA DIFFUSION /MDS.....	38
TÉLÉGISS DISTRIBUTION ÉDITIONS GISSEROT.....	39

### **MAISON, BIEN-ÊTRE**

BELLE LURETTE.....	40
LA CABANE À SAVON.....	41
L'ARBORESCENCE.....	42
LES COLLINES DE BESPLAS.....	43
SAVONNERIE AUCAYOU.....	44
SAVONNERIE HAUTE VALLÉE.....	45
SAVONNERIE LAMALERA.....	46

### **MAÎTRE ARTISAN EN MÉTIER D'ART ÉBÉNISTE**

LES BALLONS DE RUGBY EN BOIS®.....	47
------------------------------------	----

### **MAÎTRE ARTISAN EN MÉTIER D'ART VERRIER**

AXELLE LECOESTER.....	48
-----------------------	----

### **PRODUITS DE BOUCHE**

ADEM PAYS CATHARE.....	49
CAVE DU CHÂTEAU DE VENTENAC-EN-MINERVOIS.....	50
CHÂTEAU L'AMIRAL.....	51
CHÂTEAU VILLEMAGNE.....	52
COOPÉRATIVE L'OULIBO.....	53
COQUES ET SAVEURS.....	54
DOMAINE DE BORDÈRE.....	55
DOMAINE DE L'HERBE SAINTE.....	56
DOMAINE DE TAILLESANG.....	57
DOMAINE DES HOMS.....	58

DOMAINE DES PÈRES.....	59
DOMAINE DU CARDONA.....	60
DOMAINE LA PARRA.....	61
LE FOURNIL DE GILLES.....	62
LE MAS D'ANTONIN.....	63
LE MOULIN DE FABI.....	64
LE SALON DE VAUBAN NOTES OCCITANES.....	65
LES RUCHERS DE LA CLAUZEILLE.....	66
LES TERROIRS DU VERTIGE.....	67
LES VINS DE FONTFROIDE.....	68
MAISON GUINOT.....	69
MIELLERIE DES CLAUSES.....	70
MOULIN À HUILE DE LA RESTANQUE.....	71
MOUTARDE CATHARE.....	72
PETITES FEUILLES TISANES PAYSANNES.....	73
SOCIÉTÉ DES VINS ROBERT.....	74
TERRE D'EXPRESSION CRÉATEURS DE VINS OCCITANS.....	75
TRUFFIÈRE DU PLÔ DU MOULIN.....	76
VINAIGRERIE CYRIL CODINA.....	77

### **PRODUITS DE DÉCORATION ET DE LOISIRS PERSONNALISABLES**

ALICAB TRAIT D'UNION ACCOMPAGNEMENT.....	78
---	----

### **TEXTILE, MODE**

EPPO DEKKER CRÉATEUR DE MODE - STYLISTE EPPO DESIGN ATELIER - L'ART DE LA MODE.....	79
--	----

## PRODUCTEUR DÉPOSANT

### BIJOUX

<b>ART &amp; ZEN</b> .....	80
BOUCLE D'OREILLE CROIX OCCITANE ARGENT 92,5 % .....	81
COLLIER EN PIERRE NATURELLE FAIT MAIN.....	82
SET PENDENTIF CROIX OCCITANE + CHAÎNE ARGENT 92,5 % .....	83

### CARTERIE, PAPETERIE

<b>ÉDITIONS LARREY</b> .....	84
CARTES POSTALES .....	85
MAGNETS.....	86
SETS DE TABLE.....	87

### CRÉATIONS ARTISTIQUES

<b>AINSI PASSE LE TEMPS</b> .....	88
GRAVURE À L'EAU FORTE .....	89

### **CRON LAURENCE CALLIGRAPHE**.....

CARTES DOUBLES ZEN'ART .....	91
CARTES POSTALES .....	92
MARQUE-PAGES .....	93

### **ZANDA**.....

PEINTURE SUR TABLEAUX.....	94
PEINTURE SUR TABLEAUX.....	95
PEINTURE SUR TABLEAUX.....	96
SÉRIGRAPHIE PAPIER NUMÉROTÉE DE 1 A 100 .....	97

### JEUX, UNIVERS ENFANTS

<b>PAR BELENOS</b> .....	98
BOURSE EN CUIR AVEC DÉS ET RÈGLE DU JEU .....	99
JEU INTERACTIF.....	100
PENDENTIF REPRODUCTION DE MONNAIE.....	101

### LIBRAIRIE, MULTIMÉDIA

<b>ACAMPO</b> .....	102
VOIES D'EAU D'OCCITANIE VUES DU CIEL.....	103
L'AUDE VUE DU CIEL .....	104
CD 2 LIVRES DÉMATÉRIALISÉS FORMAT PDF.....	105

### **ARCHIVES DÉPARTEMENTALES**

<b>DE L'AUDE</b> .....	106
AU TEMPS DE LA CROISADE (ACTES DE CONFÉRENCES ET TABLES RONDES).....	107
AU TEMPS DE LA CROISADE (CATALOGUE D'EXPOSITION) .....	108
CHARPENTES ET PLAFONDS PEINTS MÉDIÉVAUX EN PAYS D'AUDE.....	109

### **LE TAILLOIR**.....

DÉLICES MÉDIÉVALES TOME I RECETTES ET BRIBES D'HISTOIRE DE MOYEN-ÂGE.....	111
DÉLICES MÉDIÉVALES TOME II SANTÉ, HYGIÈNE ET ALIMENTATION AU MOYEN-ÂGE .....	112

### **NATHALIE NAHOUM**.....

ÔDE À L'AUDE - VISAGES D'UN DEUXIÈME VOYAGE.....	114
---	-----

### MAISON, BIEN-ÊTRE

<b>BELLE LURETTE</b> .....	115
CRÈME VISAGE AU LAIT D'ÂNESSE BIO 50 %.....	116
LAIT CORPOREL AU LAIT D'ÂNESSE BIO 40 %.....	117
SAVONS AU LAIT D'ÂNESSE BIO .....	118

### MAÎTRE ARTISAN EN MÉTIER D'ART VERRIER

<b>AXELLE LECOESTER</b> .....	119
BAGUE MONTÉE SUR APPRÊT EN ARGENT.....	120
GRANDE BAGUE MONTÉE SUR APPRÊT EN ARGENT.....	121
PHOTOPHORE EN VITRAIL PEINT .....	122

### PRODUITS DE BOUCHE

<b>ADEM PAYS CATHARE</b> .....	123
BOX APÉRO PAYS CATHARE.....	124
BOX DOUCEURS.....	125
<b>CHÂTEAU VILLEMAGNE</b> .....	126
CARTHAGÈNE .....	127
CORBIÈRES ROUGE 2012 CUVÉE VILLA MAGNA.....	128
JUS DE RAISIN (1L).....	129

### **DOMAINE DU CARDONA**.....

HYPOCRAS "PHILTRE D'AMOUR"® .....	131
MORETUM VIEILLI EN FÛT®.....	132
V GALLO-ROMAIN® DE LA NARBONNAISE.....	133

### **L'ATELIER DU MARRON**.....

CRÈME DE MARRONS 220 G .....	135
MARRONS AU NATUREL 200 G .....	136
SIROP DE CHÂTAIGNE 24 CL .....	137

### **LE FOURNIL DE GILLES**.....

LA GALETTE OCCITANE.....	139
LAS CROSETAS .....	140
LO SABL'OC .....	141

### **LES SAVEURS DE MIRAILHES**.....

GELÉE DE THYM SAUVAGE DES CORBIÈRES.....	143
SABLÉS AU ROMARIN SAUVAGE DES CORBIÈRES.....	144
SIROP DE SAFRAN DES CORBIÈRES .....	145

### **MAISON GUINOT**.....

BLANQUETTE CUVÉE RÉSERVÉE .....	147
CRÉMANT LA BULLE GUINOT .....	148

### **MOULIN À HUILE DE LA RESTANQUE**.....

HUILE D'OLIVE DU PAYS CATHARE (25 CL) .....	150
HUILE D'OLIVE DU PAYS CATHARE (50 CL).....	151

### **MOUTARDE CATHARE** .....

MOUTARDE ARTISANALE AU VIN BLANC IGP CÔTES DE PROUILHE.....	153
MOUTARDE ARTISANALE RUSTIQUE .....	154
MOUTARDE ARTISANALE TRADITION .....	155

**Cristelle LUCHESE**

Port. +33 6 03 89 44 00

CARCASSONNE FOOD TOUR

76 rue Trivalle

11000 CARCASSONNE

lafilledumidi11@gmail.com



# CARCASSONNE FOOD TOUR

## Descriptif

Affiche de « CARCASSONNE - Un Toit dans le Midi ».

Existe en 2 formats : 30 cm x 40 cm et 60 cm x 80 cm.

Cette affiche a été imaginée par La Fille du Midi, d'origine carcassonnaise, passionnée par sa région et le Midi de la France. Cette illustration réalisée par la Reine Mère® de Toulouse, est issue d'une photo prise par La Fille du Midi, depuis le clocher Saint-Vincent, pont le plus haut au cœur de la Bastide Saint-Louis. Elle met en scène les toits de la ville et la Cité de Carcassonne. Elle est également imprimée dans notre région par Escourbiac l'Imprimeur, à Graulhet, ce qui fait d'elle une création 100 % Occitane.

- Format 30 cm x 40 cm. Prix de l'affiche : 22 €.

- Format 60 cm x 80 cm. Prix de l'affiche : 48 €.

## CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS

### CONDITIONS GÉNÉRIQUES

10 % en moins-value sur l'ensemble des tarifs catalogue.

### CONDITIONS PARTICULIÈRES

- Livraison gratuite sur Carcassonne et ses agglomérations.
- Frais de Port 6 € pour le format 30 cm x 40 cm.
- Frais de Port 10 € pour le format 60 cm x 80 cm.
- Expédition possible à l'étranger : les frais de port selon la destination seront précisés au client avant expédition de la commande.

PRODUCTEUR VENDEUR ■ **CARTERIE, PAPETERIE**
**Christophe LEVILLAIN**

Tél. +33 4 68 57 92 40

Port. +33 6 17 04 05 26

35 avenue des Hortes

66170 SAINT-FELIU-D'AVALL

contact@christophelevillain.com

<https://www.christophelevillain.fr/>


# CHRISTOPHE LEVILLAIN

## Descriptif

La création des cartes postales (et dépliants accordéons, posters, livres...) se déroule de la manière suivante : prises de vues par mes soins uniquement, sans aucun apport extérieur, création et composition graphique, mise en page, épreuve et impression offset avec des entreprises françaises (principalement), commercialisation et diffusion par mes soins.

Mes productions de cartes postales sont destinées aux institutions territoriales et communales, aux maisons de la presse, aux tabacs presse, aux magasins de souvenirs, aux sites touristiques (châteaux, abbayes, sites naturels, musées...).

La création de magnets métalliques pour frigo, suit le même processus que les cartes postales, à partir de ma photothèque ou à partir d'éléments apportés (affiches anciennes par ex) sur des formats rectangles et panoramiques. La fabrication est faite en quadrichromie sur un support papier imprimé, qui vient se coller sur une plaque métallique, un support carton et un aimant souple collé à chaud.

Les enveloppes quadrichromie sont réalisées en aplat total permettant d'imprimer toute la face recto et verso de l'enveloppe, sans contours blancs.

## CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS

### CONDITIONS SPÉCIFIQUES

#### Tarifs des articles proposés (TVA à 20 %) :

- Cartes postales : PU HT 0,12 €, fabrication par 1 000 ex. minimum, par modèle.
- Magnets métalliques : PU HT 1,05 à 1,15 € pour 500 ex. ou + (par modèle). PU HT 1,30 à 1,60 € pour 100 ex. par modèle.
- Dépliants accordéons 12 vues (format 8 x 12 cm) : PU HT 1,15 € pour 1 000 ex.
- Enveloppes quadrichromie aplat total format 16,2 x 11,4 cm : PU HT 0,18 € par 1 000 ex.
- Marques-pages format 5 x 20 cm : PU HT 0,18 € par 1 000 ex.
- Posters sur devis, à définir selon formats, qualité des papiers et quantité.

#### Livres : remise 33 % (TVA à 5,50 %).

### CONDITIONS PARTICULIÈRES

Fabrication des produits principalement en France (en Occitanie) ou exceptionnellement en Europe. Déplacement sur site pour prises de vues sans frais préalable et à venir. Pas de frais de maquettes pour conception des produits à venir (cartes postales et magnets, sauf livres et plaquettes). Livraison gratuite - Aucun frais de port. Fourniture gratuite de pochettes kraft papier pour les commandes de cartes postales. Pas de reprise des produits. Paiement par virement administratif ou chèque bancaire, 45 jours fin de mois.

**Danièle LARREY**

Tél. +33 5 34 57 46 09

Port. +33 6 12 36 94 53

ÉDITIONS LARREY

64 chemin de Tucaut

31100 TOULOUSE

[editions.larrey.cdl@wanadoo.fr](mailto:editions.larrey.cdl@wanadoo.fr)
<http://editions.larrey.cdl.free.fr>


# ÉDITIONS LARREY

## Descriptif

L'historique du suivi photographique de nombreux lieux de la collection remonte souvent à l'époque où monsieur Simon Larrey père, Editeur photographe fondateur des Editions Larrey y fit jadis les premières photos et les premières cartes postales, en noir et blanc (puis cartes colorées au pochoir, puis imprimées en offset). La SARL ÉDITIONS LARREY CDL, spécialiste de la carte postale régionale touristique a diversifié sa production dans des lignes de souvenirs personnalisés, destinés au tourisme (magnets sets mugs porte-clés stylos brochures etc...) Elle propose ses collections en Midi Pyrénées. Avec une vocation particulière pour le domaine culturel : Les Sites du Pays Cathare, les divers thèmes culturels, le témoignage de la vie passée. Ainsi qu'une autre vocation également pour : Les photos aériennes, les lacs, les sentiers de randonnée récemment tracés, et tout endroit où la beauté rencontre le tourisme. Les produits sont aussi bien disponibles en vente directe qu'en dépôt-vente.

## CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS

### CONDITIONS GÉNÉRIQUES

5 % en moins- value sur le HT des tarifs catalogue sur le HT.

### CONDITIONS PARTICULIÈRES

- Port offert à partir de 200 €.
- Paiement 60 jours.
- Visite d'un commercial ou d'un photographe dans les quelques jours suivants toute commande.

**André BARRERE**

Tél. +33 9 51 70 59 79

Port. +33 6 32 21 19 52

INACHIS-IO

4 rue Louis Blanc

34300 AGDE

inachisio@free.fr

http://inachis-io.com/



# INACHIS-IO

## Descriptif

Photographe professionnel depuis 45 ans, j'ai développé une collection d'images essentiellement sur Paris et le sud de la France. Ces images sont visibles sur mon site <http://inachis-io.com>. Depuis une quinzaine d'années, je fabrique moi-même à partir de ces images des magnets émaillés sur métal selon une collection d'images originales des principaux sites du Pays Cathare et je les propose aux acteurs du secteur touristique, revendeurs et agences de tourisme.

## CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS

### CONDITIONS GÉNÉRIQUES

50 % en moins-value sur l'ensemble des tarifs catalogue.

### CONDITIONS PARTICULIÈRES

- Livraison par le vendeur lui-même ou par collissimo.
- Quelque soit la quantité commandée, aucun supplément de frais demandé.
- Délais de fabrication habituel entre 8 et 10 jours.
- Aucun frais. Livraisons franco de port et d'emballage.

PRODUCTEUR VENDEUR ■ CARTERIE, PAPETERIE

**Thierry ROBIN**

Port. +33 6 62 80 75 41

LA FABRIQUE SOUVENIRS FRANCE

32 Rue Marie Stuart

78100 SAINT GERMAIN EN LAYE

thierryrobin@souvenirsfrance.com

http://lafabrique-souvenirs-france.fr


 La  
 Fabrique

SOUVENIRS FRANCE

# LA FABRIQUE SOUVENIRS FRANCE

## Descriptif

La Fabrique Souvenirs France est spécialisée dans le domaine de la personnalisation de produits touristiques. Nous proposons une des plus larges gammes de produits destinée aux musées, châteaux, parcs à thèmes, offices de tourisme, abbayes, parcs animaliers. Une gamme spécifique de produits Made in France et Made in Europe est proposée dans notre catalogue. Une large part est également consacrée aux produits Éco-Responsables.

### Nos familles de produits :

- Écriture.
- Blocs Notes.
- Porte-Clés.
- Mugs & Tasses.
- Loisirs & jeux.
- Cadeaux & Souvenirs.
- Outdoor.
- Sacs.
- Made - in France / Made in Europe.
- Produits Éco-Responsables.

## CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS

### CONDITIONS GÉNÉRIQUES

Tarif net remis spécifique appliqué aux Professionnels du Tourisme Audois (remise de 10 %).

### CONDITIONS SPÉCIFIQUES

Des remises supplémentaires (10 %) sont accordées aux Professionnels du Tourisme Audois en fonction des quantités commandées. Tarifs inférieurs aux tarifs standards.

### CONDITIONS PARTICULIÈRES

- Pas de minimum de commande.
- Franco de port : 400 € HT / En-deçà, forfait de 20 € HT.
- Pas de frais de BAT.
- Délai de livraison : 4 semaines après validation des BAT.

**Philippe VALENTIN**

Tél. +33 5 34 66 55 18

Port. +33 7 70 12 40 31

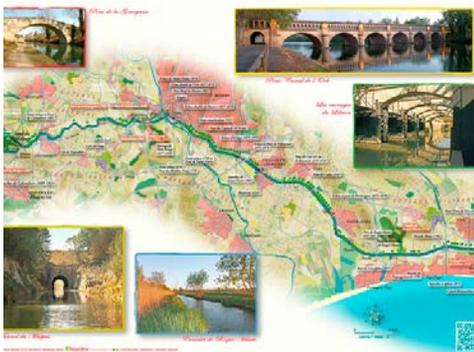
OEKOUMÈNE CARTOGRAPHIE

12 rue de la Comtesse Jeanne

31450 MONTLAUR

oekoumenecarto@orange.fr

http://www.oekoumene-cartographie.fr/



# OEKOUMÈNE CARTOGRAPHIE

## Descriptif

Spécialiste en communication cartographique, Œkoumène Cartographie réalise des cartes et dépliants touristiques ou de randonnées pour les collectivités, associations, éditeurs. En 2012 puis 2016, l'agence a édité la grande carte le **Canal du Midi de long en large** qui inspirera en 2018 une collection de **10 sets de table**. Fin 2021 édition de la **Carte du Train Jaune, entre Cerdagne et Conflent**. Œkoumène Cartographie est membre de l'association Acteur Canal du Midi.

## CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS

### CONDITIONS GÉNÉRIQUES

Remise de 32 % à 35 % sur le prix public unitaire conseillé de 5 € TTC (4,17 € HT), selon le nombre de sets de table achetés.

### CONDITIONS SPÉCIFIQUES

Collection originale de 10 sets de table recto-verso plastifiés, A3, reconstituant la carte paysagère du Canal du Midi et du système d'alimentation. Chaque section du canal est illustrée de photos aériennes et au sol de Acampo et Œkoumène Cartographie.

### CONDITIONS PARTICULIÈRES

Les Sets de table peuvent être livrés in situ gratuitement selon les possibilités du déposant, ou par envoi postal, moins polluant avec frais d'envoi (tarif postal en vigueur) supportés à part égale entre le déposant et le dépositaire. CGV sur demande.

PRODUCTEUR VENDEUR ■ **CRÉATIONS ARTISTIQUES**
**Anne REBY**

Port. +33 6 13 27 52 99

AINSI PASSE LE TEMPS

Domaine de Bagnères

11400 MIREVAL-LAURAGAIS

anne.reby@aplt.fr

<http://ainsipasseletemps.com/>


# AINSI PASSE LE TEMPS

## Descriptif

Deux métiers sont représentés par « Ainsi Passe le Temps » Anne REBY, graveur à l'eau-forte, fresques et illustrations – Didier REBY, Maître Artisan encadrements d'art et enduits décoratifs. Nous participons ensemble depuis 1993 à de nombreux salons publics et professionnels. L'atelier est aussi « Atelier d'Art du Pays Cathare ». Nous présentons des réalisations en commun, gravures originales encadrées et nous mettons notre savoir faire dans la réalisation de commandes personnalisées (déco d'hôtels, restaurants, décoration intérieure...).

**Nous produisons des gravures à l'eau forte aux tirages limités, numérotés, avec une impression manuelle en taille douce sur papier artisanal. Label Atelier d'Art de France.**

**CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES  
AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS**

**CONDITIONS GÉNÉRIQUES**

50 % en moins-value sur le prix public des gravures.

**ATELIER MARIE-DOMINIQUE**

Magasin +33 4 68 26 10 15

Standart +33 4 68 24 74 25

 Monastère des dominicaines de Prouilhe  
 11270 FANJEAUX

[ateliermd@prouilhe.com](mailto:ateliermd@prouilhe.com)
<http://www.prouilhe.com>


# ATELIER MARIE-DOMINIQUE

**Descriptif**

L'Atelier Marie-Dominique est une EURL qui commercialise la production artisanale de la Communauté des dominicaines du Monastère de Prouilhe, fondé par Saint Dominique au début du XIII<sup>e</sup>s. Les Céramiques de l'Atelier MARIE-DOMINIQUE sont peintes à la main par les Moniales dominicaines du Monastère de Prouilhe depuis 1959... à partir de modèles créés par les Sœurs, vendus sur place dans la boutique du Monastère ou bien envoyés directement aux clients. Modèles religieux (Vierge Marie, Saints Patrons...) ou autres (paroles illustrées, modèles personnalisés à la demande du client...). Chaque modèle est proposé en deux formats (rectangle 7,5/15cm et carré 15/15cm), sur des fonds de couleurs différentes. Les céramiques sont présentées dans un petit coffret-cadeau blanc. Un anneau de laiton chromé est fixé au dos pour accrocher la céramique au mur. N'hésitez pas à nous transmettre votre commande ! Elle vous sera expédiée dans les meilleurs délais...

**CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES  
AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS**
**CONDITIONS GÉNÉRIQUES**

10 % en moins-value sur l'ensemble des tarifs catalogue.

**CONDITIONS PARTICULIÈRES**

- Envoi franco de port à partir de 10 céramiques.
- Commande inférieure : forfait 8 € (colissimo).

## PRODUCTEUR VENDEUR ■ CRÉATIONS ARTISTIQUES


**Dominique THOMAS**

Port. +33 6 06 98 55 24

ATELIER TERRE D'EMPREINTES

Les Escoussols

11390 CUXAC-CABARDÈS

domthom77@free.fr

<http://dominiquethomasceramiste.com/>
<https://www.instagram.com/dominiquethomasceramique/>


# ATELIER TERRE D'EMPREINTES

## DOMINIQUE THOMAS – CÉRAMISTE

### Descriptif

L'Atelier de poterie de Dominique Thomas est situé versant sud montagne noire, face aux Pyrénées dans un espace agricole vivant.

Cette céramiste crée avec passion des contenants utilitaires, originaux et fonctionnels de belle facture en grès et porcelaine émaillés par ses soins : bols, plats, saladier, assiettes, théières, gobelets, pichets, vases... Créations uniques ou petites séries pour les particuliers, restaurants et boutiques.

#### Son travail mêle modernité et tradition.

Elle s'inspire de la nature pour les formes, les textures, les couleurs, depuis toujours attachée à travailler de façon respectueuse de l'homme et de l'environnement par le choix et le recyclage des matières utilisées.

Trois fois par an, expositions et portes ouvertes de son atelier. Elle propose également des stages et formations en tournage/modelage.

Travail également visible en boutiques, notamment : la Cité Potière - Cité Médiévale de Carcassonne, l'accueil des Châteaux de Lastours, l'Escale Céramique de Montauban.

**Métiers d'Arts en Occitanie. Institut National des Métiers d'Art (INMA).**

### CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS

#### CONDITIONS GÉNÉRIQUES

Montant seuil pour remise 10 % : pour 200 € minimum de commande.

#### CONDITIONS SPÉCIFIQUES

- Pièces en grès et/ou porcelaine : Art de la table et pièces décoratifs et artistiques.
- Tout est artisanal de la création des formes à la création et recherches de couleurs et d'émaux ainsi que les cuissons hautes températures ' 1280°C.
- Réalisations à usage alimentaire.
- Informations et coordonnées sur mon site : Dominique Thomas ceramiste.com et sur mon Instagram.

#### CONDITIONS PARTICULIÈRES

- 8 % pour 150 € minimum de commande.
- 15 % pour 500 € minimum de commande.
- Délais de livraison (ou expédition avec frais d'expédition facturés, selon le type de commande) 4 à 8 semaines selon la saison.

PRODUCTEUR VENDEUR ■ **CRÉATIONS ARTISTIQUES**

**Dominique THOMAS**  
**ASSOCIATION TERRES NEUVES**  
**DU SUD-OUEST**

Tél. +33 9 50 28 97 66

Port. +33 6 06 98 55 24

CITÉ POTIÈRE

6 rue Saint Louis

11000 CARCASSONNE

domthom77@free.fr

<https://www.facebook.com/citepotiere><https://www.instagram.com/citepotiere/>

# CITÉ POTIÈRE

## Descriptif

Boutique/Galerie associative de vingt céramistes de l'Aude et du Sud-Ouest.

Expositions permanentes et animations temporaires.

Cité potière est une boutique associative de céramique au cœur de la Cité de Carcassonne. Venez y découvrir des créations en argile fait main dans la région Occitanie. Chaque artisane potière utilise une technique et une terre spécifique. Ainsi se côtoient poteries, sculptures, bijoux, objets décoratifs, vaisselle, art de la table, décoration de jardin... en grès, faïence, et porcelaine. Ces objets céramiques sont façonnés sur un tour de potier, modelés à la main ou bien coulés dans des moules. Découvrez les palettes de couleurs et de textures possibles avec l'argile : terre brute, terre vernissée, décors sur faïence, émaux sur grès, cuisson raku, terres polies et enfumées. Vous serez accueillis par une des 20 artisanes potières de la boutique céramique.



## CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS

### CONDITIONS GÉNÉRIQUES

Montant seuil pour remise 10 % : pour 200 € minimum de commande.

### CONDITIONS SPÉCIFIQUES

- Toutes sortes de réalisations en terres à faïences, en grès ou porcelaine. Art de la table, ornemental, décoratif, sculptural.
- 20 Céramistes professionnelles exposantes venant du Sud-Ouest, dont quelques-unes de l'Aude ou de départements limitrophes.

### CONDITIONS PARTICULIÈRES

- 8 % pour 150 € minimum de commande.
- 15 % pour 500 € minimum de commande.
- Délais de livraison (ou expédition avec frais d'expédition facturés, selon le type de commande) 4 à 8 semaines.

PRODUCTEUR VENDEUR ■ **CRÉATIONS ARTISTIQUES**
**ZARNO**

Port. +33 6 84 91 93 18

ZARNO PATAMODELEUR

58 rue des Études

11000 CARCASSONNE

zarno@orange.fr

<https://www.zarno-patamodelleur.fr>

"Dame Carcass"

# ZARNO PATAMODELEUR

**Descriptif**

Artiste plasticien patamodelleur récupérateur depuis 2002, inscrit à la maison des artistes.

Réalisation de figurines et volumes en pâte polymère. Possibilités de commandes personnalisées.

Réalisation de films d'animations promotionnels pour entreprises, institutions et particuliers.

Grandes gammes d'ateliers autour de la pâte à modeler et du récup'Art pour un public à partir de 6 ans : retrouvez le descriptif sur le site à la rubrique Ateliers.

Dans son atelier, basé dans la Bastide Saint-Louis, une exposition permanente y est visible sur rendez-vous.

Un portrait de l'artiste a été diffusé le 14 février 2021 dans l'émission "Ô la belle ville" présentée par Sophie Jovillard sur France 3 Occitanie, un replay est disponible :

[www.france.tv/france-3/occitanie/o-la-belle-vie/2290027-emission-du-dimanche-14-fevrier-2021.htm](http://www.france.tv/france-3/occitanie/o-la-belle-vie/2290027-emission-du-dimanche-14-fevrier-2021.htm)

Volume ci-contre :

"Dame Carcass" réalisée pour une exposition autour de sa légende, à la Citerne-Tour Narbonnaise de la Cité de Carcassonne.

## CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDIOIS

### CONDITIONS GÉNÉRIQUES

10 % en moins-value sur l'ensemble des tarifs.

**Carole OBADIA**

Tél. +33 4 92 92 24 24

Port. +33 6 76 78 34 51

AXE SÉLECTION

32 route de l'Ortolan

13950 CADOLIVE

contact@axe-selection.com

<https://www.axe-selection.com/>


# AXE SÉLECTION

## Descriptif

Axe Sélection, est situé non loin de vous, près d'Aix en Provence.

GROSSISTE d'articles personnalisables sur le thème MEDIEVAL, spécialisé en :

- Jouets (bois, mousse et textile).
- Cadeaux et souvenirs.

Fort de notre expérience, ces 20 dernières années nous ont enrichi d'une des plus grandes gammes d'articles médiévaux de France. Ces produits sont essentiellement d'origine française ou européenne. Nous proposons la personnalisation de produits GRATUITEMENT (marquage : avec votre image, ou bien blason, ou encore le nom de votre château ou ville).

Nous vous proposons des articles de qualité avec des prix très attractifs pour rendre heureux parents et enfants et nous tenons à votre disposition pour vous conseiller sur vos achats afin de vous proposer les produits qui se vendront le plus dans votre boutique.

Vous pouvez voir tous les articles médiévaux sur notre catalogue directement sur notre site :

<https://www.axe-selection.com/>.

## CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS

### CONDITIONS GÉNÉRIQUES

5 % en moins-value sur l'ensemble des tarifs catalogue.

### CONDITIONS PARTICULIÈRES

- Minimum de commande de 200 € HT.
- Prépaiement pour la première commande puis paiement à 30 jours.
- Compensation de port à 450 € HT.
- Petit colisage proposé de 6 pièces par article.
- Livraison en 24/48 h.
- Pour tous autres renseignements, merci de nous contacter au 04 92 92 24 24.

**Jeremy CROSO**

Port. +33 6 33 11 16 86

FONDERIE SAINT-LUC

11 rue de l'Embosque

34770 GIGEAN

contact@fonderie-st-luc.com

<https://fonderie-st-luc.com>

# FONDERIE SAINT-LUC

## Descriptif

Nous sommes une PME installée en Occitanie.

Depuis 2009, nous développons une offre de médailles souvenir.

Créez votre porte-clefs / médailles souvenirs / jetons touristiques pour votre entreprise, office du tourisme, musée, parc d'attraction, mairie, châteaux, zoo, événementiel, boutique souvenir, manifestation sportive, ou tout autre besoin.

## CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS

### CONDITIONS GÉNÉRIQUES

10 % en moins-value sur l'ensemble des tarifs catalogue.

### CONDITIONS SPÉCIFIQUES

Nous proposons une remise de 10 % sur l'ensemble de nos tarifs catalogue ainsi que la gratuité des frais de livraison et d'installation.

### CONDITIONS PARTICULIÈRES

Frais de Port offerts.

**Thierry ROBIN**

Port. +33 6 62 80 75 41

LA FABRIQUE SOUVENIRS FRANCE

32 Rue Marie Stuart

78100 SAINT GERMAIN EN LAYE

thierryrobin@souvenirsfrance.com

http://lafabrique-souvenirs-france.fr



La  
Fabrique

SOUVENIRS FRANCE

# LA FABRIQUE SOUVENIRS FRANCE

## Descriptif

La Fabrique Souvenirs France est spécialisée dans le domaine de la personnalisation de produits touristiques. Nous proposons une des plus larges gammes de produits destinée aux musées, châteaux, parcs à thèmes, offices de tourisme, abbayes, parcs animaliers. Une gamme spécifique de produits Made in France et Made in Europe est proposée dans notre catalogue. Une large part est également consacrée aux produits Éco-Responsables.

### Nos familles de produits :

- Écriture.
- Blocs Notes.
- Porte-Clés.
- Mugs & Tasses.
- Loisirs & jeux.
- Cadeaux & Souvenirs.
- Outdoor.
- Sacs.
- Made - in France / Made in Europe.
- Produits Éco-Responsables.

## CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS

### CONDITIONS GÉNÉRIQUES

Tarif net remis spécifique appliqué aux Professionnels du Tourisme Audois (remise de 10 %).

### CONDITIONS SPÉCIFIQUES

Des remises supplémentaires (10 %) sont accordées aux Professionnels du Tourisme Audois en fonction des quantités commandées. Tarifs inférieurs aux tarifs standards.

### CONDITIONS PARTICULIÈRES

- Pas de minimum de commande.
- Franco de port : 400 € HT / En-deçà, forfait de 20 € HT.
- Pas de frais de BAT.
- Délai de livraison : 4 semaines après validation des BAT.

**Emmanuel GRISARD**

Tél. +33 2 41 67 34 40

Port. +33 6 03 85 19 03

MARTINEAU

113 chemin des Pâtueux

49400 SAUMUR

emmanuel.grisard@martineau.fr

https://www.martineau.fr/



# MARTINEAU

## Descriptif

**Label Entreprise du Patrimoine Vivant (EPV). Excellence des savoir-faire français (FABRICATION FRANÇAISE).** Tous nos produits sont créés, façonnés et finis dans nos ateliers français. Trois générations se sont succédées à la tête de l'entreprise Martineau. Tour à tour bijoutiers, sculpteurs, graveurs, polisseurs, ces hommes de métier ont transmis les gestes et les règles de l'art qui perdurent encore aujourd'hui. Fabricant de médailles depuis 1906, Nos maîtres artisans ont conçu et réalisé de leurs mains plus de 20 000 matrices. Leur expérience et leur habileté en font des sculpteurs de sens. Martineau a pour Raison d'Etre de Transmettre une émotion durable à vie à l'aide de ses Objets Porteurs de Sens en métal frappé ou injecté ou en bois grâce à la finesse de ses gravures. Ces Objets permettent de signer les plus beaux objets des industries d'exception dans le domaine des spiritueux, des vins, du parfum et de la maroquinerie. La majorité des Objets de Martineau contiennent le logo des marques qui nous font confiance. (Quelques références : Notre Dame de Paris - Chapelle Notre Dame - Le Sacré Cœur - Le Mont Saint Michel - Les Châteaux de la Loire - Mémorial de Caen - Orfèvrerie d'Anjou - Sénat - Assemblée Nationale ...).

## CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS

### CONDITIONS GÉNÉRIQUES

Nos marchandises sont facturées au prix en vigueur au jour de la livraison. Les devis sont établis sur la base de quantités données. Les rabais, remises, ristournes accordés sont fonction des quantités commandées.

### CONDITIONS SPÉCIFIQUES

- Médailles souvenir, porte-clefs, magnets, pin's, cuillères de collection, bracelets.
- Tous ces produits sont personnalisés en 2D, 3D ou gravure laser.
- Tous les projets sont accompagnés de BAT gratuits pour validation.

### CONDITIONS PARTICULIÈRES

- La livraison sera effectuée franco de port pour toute commande supérieure à 850 € HT, en deçà il sera facturé une participation forfaitaire de 20 € HT par livraison.
- Nos délais de livraison sont en moyenne de 4 semaines pour des références existantes. Pour toute création d'outil ce délai est d'environ 8 semaines à acceptation d'un BAT et à réception de votre commande.


**Franck MALES**

Tél. +33 1 47 71 11 700  
 Port. +33 7 66 48 50 84  
 PLUME DE PAPIER  
 9 rue gounod  
 92210 SAINT-CLOUD  
 franck.plumedepapier@gmail.com  
 mireille.plumedepapier@gmail.com  
 https://plumedepapier.eu/



# PLUME DE PAPIER

## Descriptif

### STYLO EN PAPIER FAIT MAIN ÉCO-RESPONSABLE FABRIQUÉ EN FRANCE.

Vous souhaitez vous différencier de vos concurrents, communiquer autour de votre entreprise, améliorer votre notoriété, cultiver votre image, établir une relation privilégiée avec vos clients ou vos prospects. N'attendez plus, communiquez autrement avec « **PLUME DE PAPIER** ».

Passionnés par le papier et l'écriture, nous les avons combinés pour créer un **objet cadeau** élégant et usuel. C'est ainsi qu'est né Plume de Papier : un stylo à bille en papier. Poétique et aérien par ses courbes, doux à l'écriture, il deviendra aisément un nouvel outil d'expression et de communication originale et efficace.

Entièrement **fait main**, ce stylo **Fabriqué en France**, a déjà séduit de nombreux clients.

Le stylo Plume de Papier, par son originalité, traduit un style unique et dynamique. Le design caractéristique de ce stylo en papier cravaté livre une interprétation moderne des valeurs de l'écriture et crée une facture intemporelle pour le monde de demain.

**Certification éco-responsable par notre imprimeur.**

## CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS

### CONDITIONS GÉNÉRIQUES

5 % en moins-value sur l'ensemble des tarifs catalogue.

### CONDITIONS SPÉCIFIQUES

- Tarif revendeur avec une marge de 2,5 sur notre produit.

### CONDITIONS PARTICULIÈRES

- Stylo + Marque page + emballage individuel - Dimension 3 x 23 cm.
- Minimum de commande : 100 € HT. – Port entre 10 et 15 € HT selon le poids. – Franco 200 € HT.
- Quantité minimum sur-mesure à partir de 60 stylos soit 2 modèles par 30.
- **Stylo personnalisable selon vos motifs.**
- Délai de fabrication entre 7 et 15 jours selon la quantité (après validation du BAT).
- Technique d'impression : Quadri OFFSET ZONE D'IMPRESSION R°V°.

**Christine LENGLET**

Port. +33 6 80 17 98 30

UNE BELLE HISTOIRE CRÉATIONS

4 rue des Tennis

11370 LEUCATE

unebellehistoirecreations1@laposte.net

<http://www.unebellehistoirecreations.fr>

Facebook et Instagram : unebellehistoirecreations



# UNE BELLE HISTOIRE CRÉATIONS

## Descriptif

Une Belle Histoire Créations est un fournisseur auprès des Offices de Tourisimes de Cassis, Nîmes, Marignane, Saint Cyr sur Mer... et également auprès du Musée Impressionnistes de Giverny (27) et au Muée Raimu à Marignane (13), Musée de la lavande à Castellane (04), ainsi que dans de nombreuses boutiques souvenirs dans le Sud de la France.

Christine Lenglet crée et fabrique dans son atelier au cœur du village Audois à Leucate (11).

Elle vous propose des sachets de lavandin BIO français personnalisables à volonté ainsi que housses de coussins, sacs, troussees personnalisables. Les troussees en jeans sont faites 100 % de matières recyclées.

Présente depuis de nombreuses années au Salon Bisou à Nice, elle a participé au salon MIF EXPO et au Salon Muséum Connection à Paris.

Forte de son expérience dans le domaine, ses créations ont beaucoup de succès.

**Fabrication en Occitanie.**

## CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS

### CONDITIONS GÉNÉRIQUES

Tarif de gros (marge en moyenne de 2,5 sur chaque produit).

### CONDITIONS SPÉCIFIQUES

Les tarifs sont consultables sur le fichier joint.

### CONDITIONS PARTICULIÈRES

- Minimum de commande est de 200 €.
- Pas de quantité par article.
- Motif personnalisable selon vos envies et vos motifs.
- Port entre 10 € et 16 € suivant le poids.
- Délai de fabrication 15 jours.
- Réassorts de commande pas de quantités imposées.

**Carole OBADIA**

Tél. +33 4 92 92 24 24

Port. +33 6 76 78 34 51

AXE SÉLECTION

32 route de l'Ortolan

13950 CADOLIVE

contact@axe-selection.com

<https://www.axe-selection.com/>


# AXE SÉLECTION

## Descriptif

Axe Sélection, est situé non loin de vous, près d'Aix en Provence.

GROSSISTE d'articles personnalisables sur le thème MEDIEVAL, spécialisé en :

- Jouets (bois, mousse et textile).
- Cadeaux et souvenirs.

Fort de notre expérience, ces 20 dernières années nous ont enrichi d'une des plus grandes gammes d'articles médiévaux de France. Ces produits sont essentiellement d'origine française ou européenne. Nous proposons la personnalisation de produits GRATUITEMENT (marquage : avec votre image, ou bien blason, ou encore le nom de votre château ou ville).

Nous vous proposons des articles de qualité avec des prix très attractifs pour rendre heureux parents et enfants et nous tenons à votre disposition pour vous conseiller sur vos achats afin de vous proposer les produits qui se vendront le plus dans votre boutique.

Vous pouvez voir tous les articles médiévaux sur notre catalogue directement sur notre site : <https://www.axe-selection.com/>.

## CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS

### CONDITIONS GÉNÉRIQUES

5 % en moins-value sur l'ensemble des tarifs du catalogue.

### CONDITIONS PARTICULIÈRES

- Minimum de commande de 200 € HT.
- Prépaiement pour la première commande puis paiement à 30 jours.
- Compensation de port à 450 € HT.
- Petit colisage proposé de 6 pièces par article.
- Livraison en 24/48 h.
- Pour tous autres renseignements, merci de nous contacter au 04 92 92 24 24.

## PRODUCTEUR VENDEUR ■ JEUX, UNIVERS ENFANTS

**Bitya JALFON**

Tél. +33 4 90 14 67 68

Port. +33 7 82 42 21 94

CULTURE CLUB 2000

17 Boulevard Champfleury

84000 AVIGNON

commercial@cultureclub2000.com



# CULTURE CLUB 2000

## Descriptif

Culture Club 2000 est une entreprise familiale fondée en 1996 et un acteur majeur sur le marché éducatif et scolaire français.

Nous importons, produisons et commercialisons une grande variété de jeux éducatifs, loisirs créatifs et produits personnalisables avec toujours un seul objectif :

« Apporter aux enfants et aux adultes les outils nécessaires afin qu'ils puissent donner le meilleur d'eux-mêmes ».

## CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS

### CONDITIONS GÉNÉRIQUES

5 % en moins-value sur l'ensemble des tarifs catalogue.

### CONDITIONS PARTICULIÈRES

- Pas de minimum de commande.
- Commande au colisage.
- Le franco est à 300 € HT (participation de 30 € si inférieur).
- Le délai moyen de livraison est de 10 jours sur stock.

## PRODUCTEUR VENDEUR ■ JEUX, UNIVERS ENFANTS

**Luc VERNHET**

Port. +33 6 70 88 19 00

lucvernhet@yahoo.fr

**Manager Europe : François Frey**

Port. +41 79 833 36 46

francois@greatpretenders.ca

GREAT PRETENDERS

Böttcherweg 28-30, 25355

Barmstedt, Allemagne

www.greatpretenders.ca



# GREAT PRETENDERS

## Descriptif

"Il était une fois une maman canadienne frustrée par le manque de jouets amusants et imaginatifs pour ses enfants. Elle s'est alors lancée dans un ambitieux projet de confectionner des jouets créatifs qui stimuleraient l'imagination de n'importe quel enfant. 30 ans plus tard, ses efforts sont récompensés, et présentés à vous au travers de la marque de déguisements et accessoires pour enfants, Great Pretenders !"

Notre mission est de concevoir et de fabriquer des produits qui incitent les familles à s'engager dans des jeux créatifs, imaginatifs et interactifs. Nous nous efforçons de fournir à nos clients des jouets sûrs, avec le meilleur rapport qualité/prix possible.

Chez Great Pretenders, nous pensons que « se déguiser » est bien plus que de simplement mettre un costume. Grâce au jeu de rôle, les enfants développent leur imagination et leurs capacités de réflexion créative. Jouer à "faire semblant".

## CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS

### CONDITIONS GÉNÉRIQUES

5 % en moins-value sur l'ensemble des tarifs catalogue.

### CONDITIONS SPÉCIFIQUES

- Commande minimum : 300 €.
- Franco : 450 €.
- Livraison depuis notre entrepôt par UPS sous 3-4 jours après la commande.
- Prépaiement pour la première commande puis paiement à 30 jours ou 60 jours par prélèvement LCR.

**Aurélie BERNET**

Tél. +33 3 86 42 96 84

SITAPHY

 5 avenue de la Turgotine  
 89000 AUXERRE

[sitaphy.commercial@sitaphy.fr](mailto:sitaphy.commercial@sitaphy.fr)
<https://www.sitaphy.net>
<https://sitaphy.fr/>


# SITAPHY

## Descriptif

Sitaphy (Association d'intérêt général et d'utilité sociale) a été créé en 2001 à l'initiative du PDITH de l'Yonne (Programme Départemental d'Insertion des Travailleurs Handicapés) pour répondre à une volonté d'insertion professionnelle des travailleurs handicapés de secteur ordinaire privés d'emploi, en les mettant en situation réelle de travail. En effet, les travailleurs handicapés, bénéficiaires des minima sociaux, orientés vers le milieu ordinaire du travail, ne trouvaient pas une organisation qui réponde à leur besoin de « resocialisation professionnelle ». Apprendre à gérer son handicap en situation professionnelle, reprendre contact avec le monde du travail, acquérir confiance en soi, découvrir ou redécouvrir et valoriser ses capacités ; sont autant d'objectifs poursuivis par Sitaphy afin de permettre un retour pérenne à l'emploi en milieu économique classique.

## CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS

### CONDITIONS GÉNÉRIQUES

- 2 % en moins-value sur l'ensemble des tarifs catalogue pour toute commande supérieure ou égale à 500 €.
- 3 % en moins-value sur l'ensemble des tarifs catalogue pour toute commande supérieure ou égale à 800 €.
- 5 % en moins-value sur l'ensemble des tarifs catalogue pour toute commande supérieure ou égale à 1 000 €.

### CONDITIONS SPÉCIFIQUES

Jouets en bois d'inspiration historique et produits divers personnalisables.

### CONDITIONS PARTICULIÈRES

- Délai de préparation de commande de 7 jours ouvrés pour toute commande inférieure à 1 000 € auquel il convient d'ajouter les 2 jours de livraison.
- Délai de préparation de commande de 10 jours ouvrés pour toute commande supérieure à 1 000 € auquel il convient d'ajouter les 2 jours de livraison.

## PRODUCTEUR VENDEUR ■ JEUX, UNIVERS ENFANTS

**Luc VERNHET**

Port. +33 6 70 88 19 00

Tél. +49-8422-9866840 Siège Allemand

SPIELZEUGMANUFAKTUR VAH

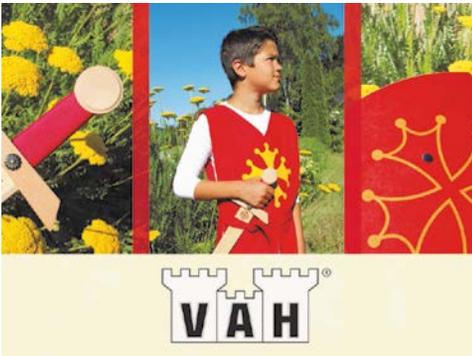
Beixenhardtstr 9 D-91795

Dollnstein/Allemagne

lucvernhet@yahoo.fr

info@spielzeugmanufaktur.com

www.spielzeugmanufaktur.com



# SPIELZEUGMANUFAKTUR VAH

## Descriptif

Depuis 1980, la SPIELZEUGMANUFAKTUR VAH produit des jouets médiévaux de première qualité allemande. Presque tous nos produits viennent de notre propre production artisanale et sont donc "Made in Germany". Pour garantir la qualité et la rapidité de nos livraisons, on travaille sur place en Bavière avec des matériaux locaux et des collaborateurs motivés. En sélectionnant tous les matériaux, on veille à leur comptabilité optimale avec la santé et l'environnement ainsi qu'aux plus hauts standards de sécurité. De la classe et non de la masse ! Telle est notre devise dans la fabrication : la meilleure qualité et l'amour du détail sont les garants du succès dans l'artisanat !

Depuis toujours, nous travaillons dans le respect de l'environnement et dans un esprit de développement durable : Notre matière première, le bois d'être, provient des forêts de Bavière gérées sur le long terme. Nos produits sont en bois naturel, sans traitement chimique. Nous utilisons des matériaux naturels de première qualité : bois, cuir, feutrine, tissus et cordes en coton. Depuis toujours, nous avons renoncé aux emballages en plastique si possible. La majorité de nos produits sont assez solides pour être livrés sans packaging individuel. Les enfants pourront jouer avec pendant des années. Pour les sites touristiques, **tous nos articles peuvent être personnalisés** selon vos souhaits ou vos propres idées (ex : boucliers avec blason) peuvent être réalisés. Sur présentation de votre logo, un devis sera réalisé.

## CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS

### CONDITIONS GÉNÉRIQUES

- 3 % de remise sur la première commande.
- Pour l'implantation de la marque VAH : 1 présentoir gratuit par client (réf. 1100) pour toute commande d'un montant net de 650 €.

### CONDITIONS SPÉCIFIQUES

Nos articles sont disponibles à l'unité à part 20 références sur 260 (par 3 ou 5 pièces sur des standards).

### CONDITIONS PARTICULIÈRES

- Livraison franco à partir d'une commande d'un montant net de 500 €.
- Commande minimum de 100 €.
- Livraison par UPS - frais par colis (jusqu'à 30 kg) : 19,50 € si le franco n'est pas atteint.

PRODUCTEUR VENDEUR ■ **LIBRAIRIE, MULTIMÉDIA**
**André AUTHIER**

Tél. +33 4 68 25 47 53

Port. +33 6 07 04 44 66

ACAMPO

L'Horto

2 rue Général Laperrine

11000 CARCASSONNE

acampo11@orange.fr

<https://acampo.pagesperso-orange.fr/>


# ACAMPO

## Descriptif

Depuis toujours passionné de photo et d'aéronautique, André Authier, devenu pilote privé en 1991, découvre et photographie du ciel le territoire audois et se passionne alors par son riche patrimoine historique et géographique. Il développe alors des vols commentés pour partager avec ses passagers le plaisir de la découverte aérienne et culturelle de notre région. Il obtient alors en 1998 la marque PAYS CATHARE du Conseil Départemental de l'Aude en qualité d'« accompagnateur aérien » et rejoint l'association des « Guides et Conférenciers du Pays Cathare ». L'association ACAMPO est créée en 1999 pour développer des animations-conférences-diaporamas sur le thème de « L'Aude vue du ciel ». Privé de ses ailes par une hémiplegie gauche après un AVC en 2009, André Authier poursuit ses activités de photographe aérien et animateur-conférencier et en 2017 les Editions ACAMPO publie 2 ouvrages, « L'Aude vue du ciel » et « voies d'eau d'Occitanie vues du ciel », fruits de 30 ans de survol sur notre région.

## CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS

### CONDITIONS GÉNÉRIQUES

20 % à 30,33 % de moins-value sur le prix public selon conditions (achat / dépôt-vente / quantité).

### CONDITIONS PARTICULIÈRES

- Reprise des invendus si non abimés.
- Frais de port en sus si envoi postal.
- L'Acampo n'est pas assujéti à la TVA, les factures s'entendent sans TVA.

**Christine MARTINEZ**

Tél. +33 4 68 11 31 54

ARCHIVES DÉPARTEMENTALES DE L'AUDE

41 avenue Claude Bernard

11000 CARCASSONNE

christine.martinez3@aude.fr

<http://audealaculture.fr/archives>

# ARCHIVES DÉPARTEMENTALES DE L'AUDE

**Descriptif**

Crées par la Révolution Française en 1796, les Archives départementales ont été constituées à l'origine pour conserver les papiers des administrations supprimées de l'Ancien Régime et les archives saisies des établissements religieux et des émigrés. Depuis lors, elles collectent et abritent également les documents produits par les administrations, services publics et collectivités ayant leur siège dans le département. Responsables de la conservation pérenne des archives publiques, qui constituent l'essentiel des collections, elles enrichissent également celles-ci grâce aux dons, achats ou dépôts d'archives privées de toute nature. Les Archives départementales de l'Aude assurent la conservation de près de 26 km de documents, dont les plus anciens remontent au VIII<sup>ème</sup> siècle. Elles accueillent chaque jour dans leur salle de consultation un nombreux public intéressé par l'histoire départementale et sont garantes de ce très riche héritage, indispensable à la construction de notre mémoire.

**CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES  
AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS****CONDITIONS GÉNÉRIQUES**

30 % en moins-value sur le prix public des publications.

PRODUCTEUR VENDEUR ■ **LIBRAIRIE, MULTIMÉDIA**
**Martine et Daniel DELORT**

Tél. +33 4 68 69 50 30

Port. +33 6 52 54 78 00

ATELIER DU GUÉ, ÉDITEUR

1 rue du Village

11300 VILLELONGUE D'AUDE

editions@atelierdugue.com

http://www.atelierdugue.com


 1, rue du Village - F. 11300 Villelongue d'Aude  
 04 68 69 50 30 - 06 11 23 60 93  
 editions@atelierdugue.com

# ATELIER DU GUÉ

## Descriptif

Créé en 1975 dans l'Aude, l'Atelier du Gué est une structure d'édition attachée à la qualité des gestes de la fabrication comme à ceux de la création. Son domaine privilégié est celui de la nouvelle et du texte court. Pour tous les spécialistes, il est aujourd'hui un éditeur de référence. Ses livres, dont la présentation est particulièrement soignée et adaptée au texte court (recueils, anthologies, nouvelles et contes) forment un catalogue de premier plan. Dans le domaine étranger, l'Atelier du Gué a ouvert une collection dédiée au Mexique et à l'Irak. Il publie l'œuvre de l'écrivain irakien Jabbar Yassin Hussin. De son implantation géographique et son implication dans la vie locale est né un ensemble de titres concernant le Sud de la France. Quelques titres ont largement dépassé le lectorat local : Plaire aux vaches, Le Festin occitan, Le Manuel du puisatier, La Cuisine médiévale... Parmi ses autres publications, on peut lire Célestin Freinet, Armand Barbès, Gao Xiyang, Gracchus Babeuf, Charles Cros, Jean-Henri Fabre... Son catalogue compte une centaine de titres.

## CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS

### CONDITIONS GÉNÉRIQUES

- Conditions de ventes en direct de l'éditeur, sur l'ensemble des titres du catalogue :

- 25 % de remise si droit de retour.
- 33 % de remise si commande ferme sans droit de retour.

### CONDITIONS PARTICULIÈRES

- Envoi : franco de port.
- Retour : port à la charge du client.
- Droit de retour limité à deux ans.

**Stéphanie POULAIN**

Tél. +33 5 62 11 73 31

COMPTOIR DU LIVRE

10 bis boulevard de l'Europe

BP 9

31120 PORTET-SUR-GARONNE

contact@comptoirdulivre.fr

http://www.comptoirdulivre.fr



# COMPTOIR DU LIVRE

## Descriptif

Le Comptoir du Livre, c'est depuis plus de 50 ans un diffuseur indépendant d'éditeurs au service des libraires, maisons de presse et sites touristiques. Retrouvez 50 000 références en stock, 1 million de volumes et plus de 1000 éditeurs représentés. Une équipe de 47 salariés dont 14 commerciaux à votre écoute. Passez vos commandes avant midi en quelques clics sur notre site Internet et bénéficiez d'une livraison express dès le lendemain. Toute l'édition française en un seul clic : [www.comptoirdulivre.fr](http://www.comptoirdulivre.fr).

## CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS

### CONDITIONS GÉNÉRIQUES

30 % sur l'ensemble des tarifs catalogue sans conditions de volume de commande.

### CONDITIONS SPÉCIFIQUES

25 % de remises sur les Groupes Hachette & InterForum.

### CONDITIONS PARTICULIÈRES

Des frais s'élevant à 4,20 % du montant du prix HT seront calculés sur chaque facture, avec un minimum de 7,90 € HT par envoi (factures inférieures à 150 €). En outre, des frais administratifs de traitement d'un montant forfaitaire de 1,40 € HT seront appliqués sur chaque facture émise. En cas de litige transporteur, les réserves devront être émises sur le récépissé de transport. Seuls les articles livrés dans l'année bénéficient d'une faculté de retour pendant un délai de 8 mois à compter de leur facturation. Les produits défraîchis, portant trace de tout ou partie de leur étiquetage ou comportant un système antiviol seront refusés. Les retours doivent nous être adressés en port payé par l'expéditeur. Les avoirs établis viendront en déduction des factures d'approvisionnement, toutefois le remboursement est possible. Une participation aux frais de 12,50 € HT par colis sera appliquée pour les enlèvements effectués par nos transporteurs. En cas d'ouvrages refusés, le renvoi sera facturé 10,50 € HT par colis. Le règlement est à 30 jours fin de mois. S'il s'agit d'une commande d'implantation > à 800 € HT, le délai passe à 90 jours fin de mois, mais les professionnels du tourisme audois doivent en faire la demande.

PRODUCTEUR VENDEUR ■ **LIBRAIRIE, MULTIMÉDIA**
**Corinne SALÈS**

Tél. +33 4 68 46 21 29

Port. +33 6 09 75 10 18

CS PROD

21 boulevard Général de Gaulle

11120 ARGELIERS

corinne.sales@csprod.fr

http://www.groupe-oc.com



# CS PROD

## Descriptif

En marge des spectacles du Groupe OC, Christian Salès a décidé de créer une maison d'édition essentiellement dédiée à la culture languedocienne. Culture, histoire, légendes, traditions, paysages et cadres de vie font ainsi l'objet de beaux livres richement illustrés, voir agrémentés de cette touche sonore si particulière. Parce que ses racines, celles de la civilisation occitane, méritent d'être mises en lumière, d'être connues... dans le monde entier ! Depuis 1999, CS PROD est spécialisée dans la conception de programmes culturels et spectacles liés au patrimoine. Ses productions sont diffusées en TV, DVD et utilisées dans des muséographies de sites patrimoniaux. Pour la production de ses films, CS PROD collabore avec les meilleurs historiens et spécialistes locaux pour la recherche documentaire et les vérifications historiques. L'écriture et le tournage se font en interne par des professionnels. Disque d'or pour le CD OC Musique Occitane (Midem Cannes 2012).

## CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS

### CONDITIONS GÉNÉRIQUES

30 % de moins-value sur l'ensemble des tarifs du catalogue.

### CONDITIONS PARTICULIÈRES

- Port offert pour toute commande.
- Livraison rapide sous 5 jours ouvrés.
- Paiement : 30 jours.

PRODUCTEUR VENDEUR ■ **LIBRAIRIE, MULTIMÉDIA**
**Lesia MEDORI**

Tél. +33 4 70 97 69 81

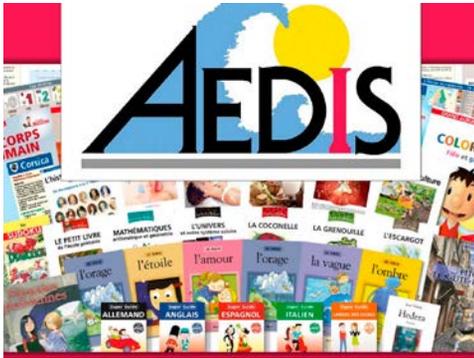
Port. +33 6 25 22 54 80

ÉDITIONS AEDIS

72 avenue Raymond Poincaré

BP 12324

03200 VICHY

[lesia.medori@aedis-editions.fr](mailto:lesia.medori@aedis-editions.fr)
<https://www.aedis-editions.fr/>


# ÉDITIONS AEDIS

## Descriptif

Maison d'édition familiale créée en 1988 par trois frères, la maison se situe en Auvergne et assure sa propre diffusion et distribution. Le rêve et la passion du livre vont porter les éditions Aedis sur les durs chemins de la réussite. Aujourd'hui la collection Petit Guide avec près de 450 titres parus est connue et vendue dans de nombreux pays. Grand Album, Ecole et Nature, Posters plastifiés sont autant d'autres collections qui fleurissent le catalogue général. La généalogie, la cuisine et la littérature font aussi partie de la diversité que proposent les éditions Aedis. Des auteurs renommés, des illustrateurs talentueux et l'incessante volonté de toujours bien faire sont l'assurance d'ouvrages de qualité qui ouvrent les belles portes de la connaissance. Les éditions Aedis, un catalogue haut en couleur pour petits et grands !

## CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS

### CONDITIONS GÉNÉRIQUES

40 % en moins-value sur l'ensemble des tarifs catalogue.

### CONDITIONS PARTICULIÈRES

- Port 3 €, franco à partir de 60 € de commande valorisée en prix d'achat net facture.
- Faculté de retour des invendus à la charge du point de vente à l'adresse suivante : Éditions Aedis 18 rue de Milan 63370 LEMPDES.
- Règlement 60 jours fin de mois.

**Monique SUBRA**

Tél. +33 4 68 24 96 81

Port. +33 6 84 49 66 31

ÉDITIONS DU CABARDÈS

16 chemin d'Aragon

11610 VENTENAC-CABARDÈS

contact@editions-du-cabardes.fr

http://editions-du-cabardes.fr/



# ÉDITIONS DU CABARDÈS

## Descriptif

Pour adultes, enfants et familles, grands et petits lecteurs. Les Editions du Cabardès sont nées en Janvier 2006 dans le petit village de Ventenac-Cabardès, au pied de la Montagne Noire et à quelques kilomètres de Carcassonne. Travaillant dans une ambiance conviviale, les éditions du Cabardès ont le désir de souffler avec énergie et gaieté sur le monde de l'édition. Elles publient des livres illustrés, des jeux, carterie et produits dérivés tout en cherchant à renouveler la présentation de l'histoire et du patrimoine régional. Epoque médiévale, et gallo-romaine, canal du midi, histoire de notre territoire sont des thèmes privilégiés. Nous sommes fiers de pouvoir annoncer que nos publications sont de fabrication française. Autres activités : création publications sur commande : flyers, carterie, coloriages avec visuels dédiés à votre site, livrets de découverte, etc. Travail avec notre équipe d'illustrateurs et graphistes.

## CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS

### CONDITIONS GÉNÉRIQUES

32 % en moins-value sur l'ensemble des tarifs catalogue (prix public du catalogue).

### CONDITIONS PARTICULIÈRES

- Pas de minimum de commande.
- Réactivité à partir de la réception de votre commande.
- Port : Franco à partir de 350 € HT.
- Commande en petite quantité possible.

PRODUCTEUR VENDEUR ■ **LIBRAIRIE, MULTIMÉDIA**
**Marie-Laure CHALMETON**

Tél. +33 2 32 10 60 64

ÉDITIONS LA PETITE BOÎTE

3 rue aux Juifs

76000 ROUEN

[ml.chalmeton@lapetiteboite-edition.fr](mailto:ml.chalmeton@lapetiteboite-edition.fr)
<https://lapetiteboite-edition.fr/>


# ÉDITIONS LA PETITE BOÎTE

## Descriptif

Editeur Jeunesse et Agence de Communication Pédagogique. Editeur spécialisé, La Petite Boîte édite depuis plus de 15 ans une collection de livres et de jeux sur les patrimoines régionaux (monuments, savoir-faire, collections de musées, ...) à revendre en boutique de sites culturels et touristiques. Particulièrement abordables (livres à 4,50 € TTC, jeux à 6,90 € TTC, coloriages...), ces ouvrages ludo-pédagogiques destinés aux jeunes (7-12 ans) font la part belle aux illustrations et aux jeux, tout en respectant un fond riche et rigoureux. En tant qu'agence, La Petite Boîte propose également la création sur-mesure et la personnalisation : livres, jeux, coloriages, carnets de visite, kits enseignants, livret-jeux etc. Son équipe experte de la cible enfant, en collaboration avec une centaine d'illustrateurs, s'occupe de tout (rédaction, illustration, mise en page...) pour vous fournir le support répondant à vos besoins.

## CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS

### CONDITIONS GÉNÉRIQUES

30 à 50 % en moins-value sur l'ensemble des tarifs catalogue, selon les paliers de quantité (toute référence confondue) précisés en conditions spécifiques.

### CONDITIONS SPÉCIFIQUES

- De 1 à 50 exemplaires : 30 % en moins-value. De 51 à 100 exemplaires : 35 % en moins-value.
- De 101 à 250 exemplaires : 40 % en moins-value. De 251 à 500 exemplaires : 45 % en moins-value.
- A partir de 501 exemplaires : 50 % en moins-value.

### CONDITIONS PARTICULIÈRES

Frais de port applicable au 01/01 (1 point de livraison) : Commande supérieure à 200 € TTC : frais de port et emballage gratuit - Commande de 101 à 200 € TTC : + 9 € TTC - Commande inférieure ou égale à 100 € TTC : + 5 € TTC. A réception de la commande, sous réserve de disponibilité, la livraison est faite sous 8 jours ouvrés. Pour les jeux des 7 familles, des petits présentoirs pour 12 jeux pourront être fournis gratuitement pour chaque jeu de 7 familles un jeu supplémentaire relié en éventail pourra être fourni gratuitement.

**Christine DRÛ**

Port. +33 6 07 37 81 27

ÉDITIONS LITO

41 rue de Verdun

94500 CHAMPIGNY-SUR-MARNE

christine.dru@editionslito.com

<https://www.editionslito.com/>

# ÉDITIONS LITO

**Descriptif**

Les éditions Lito : une maison d'édition jeunesse indépendante et familiale fondée en 1951. Elle publie plus de 200 nouveautés chaque année, pour accompagner tous les enfants dès le plus jeune âge à la découverte du jeu, de la lecture et de l'écriture, dans un souci constant de qualité du texte et de l'illustration. Lito, l'éditeur jeunesse très très indépendant !

**CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES  
AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS****CONDITIONS GÉNÉRIQUES**

40 % en moins value sur l'ensemble des tarifs catalogue.

**CONDITIONS PARTICULIÈRES**

- Franco de port 200 € HT.
- Paiement à 60 jours de fin de mois (voir détail dans les conditions générales de vente figurant en fin du catalogue).
- Délai de livraison 3 à 4 jours.

PRODUCTEUR VENDEUR ■ **LIBRAIRIE, MULTIMÉDIA**
**Pierre MARCHANT**

Port. +33 6 58 33 15 03

LA LOUVE ÉDITIONS

BP 225

46000 CAHORS

admin@lalouve-editions.fr

http://www.lalouve-editions.fr/



# LA LOUVE ÉDITIONS

## Descriptif

Née en 2016, La Louve Editions est depuis son origine tout entière dédiée à l'Histoire. En plusieurs collections, couvrant un large champ des études historiques, elle a toujours le souci d'une certaine originalité : elle n'entend pas rebatte des sentiers déjà largement battus. C'est ainsi que bon nombre de ses publications abordent des sujets particuliers, peu ou pas encore explorés. Elle réédite notamment, dans la collection "Textes", des Mémoires, des travaux publiés pour certains il y a déjà plusieurs siècles, et introuvables aujourd'hui car jamais réimprimés. On y trouve aussi des correspondances inédites. Ces ouvrages font toujours l'objet d'un accompagnement par un historien afin de recontextualiser les choses. La Louve aborde aussi la littérature, avec sa collection de romans historiques. Mais pourquoi La louve Editions ? Certes on pense à l'animal mais c'est en fait une allusion à un personnage historique du XIIIe s occitan : la dame de Pennautier, surnommée la Loba.

## CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS

### CONDITIONS GÉNÉRIQUES

35 % en moins-value sur l'ensemble des tarifs catalogue.

### CONDITIONS PARTICULIÈRES

Participation au frais de port limitée : 4 à 10 € HT maximum suivant le poids du colis.

PRODUCTEUR VENDEUR ■ **LIBRAIRIE, MULTIMÉDIA**
**Guy NARBONNE**

Port. +33 6 70 48 00 22

LE TAILLOIR

798 Costa de Lasserras

64460 MONTANER

guy.narbonne@orange.fr

http://www.letailloir.fr



# LE TAILLOIR

## Descriptif

L'association Le Tailloir a été créée par un petit groupe de passionnés du Moyen Âge, et en particulier de sa cuisine. Située dans la région de Pau, son but est de faire connaître au plus grand nombre les saveurs et les pratiques culinaires méconnues de cette époque et d'aborder l'histoire de nos ancêtres d'Europe et du bassin méditerranéen sous cet angle particulier. C'est par le biais de conférences, de banquets, de buffets, d'animations diverses et de publications qu'elle propose de découvrir cette cuisine et cette alimentation. Ses travaux se fondent strictement sur des manuscrits d'origine et sur des travaux d'historiens. C'est un engagement essentiel par respect pour ses convives, auditeurs et lecteurs, et par intérêt pour l'histoire et sa reconstitution. En somme, l'activité de l'association se résume en trois mots : recherche, reconstitution, transmission.

- Tome I : Recettes et brides d'histoire du Moyen-Âge.
- Tome II : Santé, hygiène et alimentation au Moyen-Âge.

## CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS

### CONDITIONS GÉNÉRIQUES

30 % en moins-value sur les deux ouvrages : Délices Médiévales Tome I. et II.

### CONDITIONS PARTICULIÈRES

Livraisons franco de port.

PRODUCTEUR VENDEUR ■ **LIBRAIRIE, MULTIMÉDIA**
**Thierry WENDEL**

Tél. +33 1 60 81 87 00

Port. +33 6 73 89 19 37

MÉDIA DIFFUSION / MDS

Parc Économique Lavoisier

22 rue Rober Benoist

91410 DOURDAN

t.wendel@groupemediadiffusion.com

www.MDSfrance.com



# MÉDIA DIFFUSION / MDS

## Descriptif

MÉDIA DIFFUSION assure des prestations de diffusion pour plus d'une centaine de maisons d'édition, regroupant notamment : Éditions Ouest France, acteur significatif spécialisé dans le domaine du patrimoine et des cultures régionales, des éditeurs nationaux ou régionaux, des partenaires axés sur la jeunesse. Notre offre de diffusion se compose notamment de beaux-livres, d'ouvrages et de produits liés au tourisme, de collections d'histoire, de pratique et de cuisine et de jeunesse. Les atouts de MÉDIA DIFFUSION résident essentiellement, dans sa prise en compte des flux logistiques MÉDIA DIFFUSION confie les opérations de distribution à l'un des principaux acteurs du marché (MDS), et dans sa relation client (20 commerciaux, 1 pôle vente-à-distance, 1 pôle gérant le référencement dans les principales centrales, une équipe centrale de 10 personnes, au service d'environ 6000 points de ventes (points de ventes saisonniers librairie et grandes enseignes de la distribution).

## CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS

### CONDITIONS GÉNÉRIQUES

35 % en moins-value sur l'ensemble des tarifs catalogue (prix de vente public).

### CONDITIONS PARTICULIÈRES

- Pas de Franco de Port (Forfait suivant paliers de commande).
- En cas de litige transporteur, les réserves devront être émises sur le récépissé de transport.
- Seuls les articles livrés dans l'année bénéficient d'une faculté de retour à partir du quatrième mois et jusqu'au douzième mois suivant la date de première mise en vente. Les produits défraîchis, portant trace de tout ou partie de leur étiquetage ou comportant un système antivol seront refusés.
- Les retours doivent nous être adressés en port payé par l'expéditeur.
- Les règlements se font à 60 jours fin de mois.
- S'il s'agit d'une commande d'implantation supérieure à 1 000 € HT, le règlement d'une première moitié fin Juillet et de la seconde moitié fin Août.
- Tout retour accepté par nous se traduira, par l'inscription au profit du client d'un crédit, toutefois, un remboursement est envisageable.

PRODUCTEUR VENDEUR ■ **LIBRAIRIE, MULTIMÉDIA**
**Ajay ELLIAH**

Tél. +33 2 98 21 36 63

TÉLÉGISS DISTRIBUTION - ÉDITIONS GISSEROT

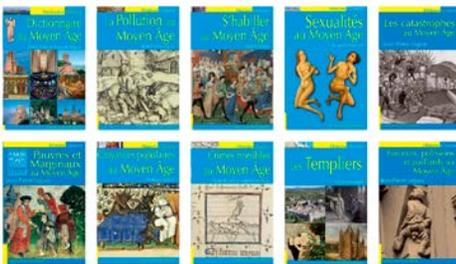
Zone Industrielle de Saint Eloi

29800 PLOUEDERN

ajay.elliah@editionsgisserot.eu

http://www.editionsgisserot.com

**Aux éditions GISSEROT**

 Une remarquable collection d'ouvrages sur l'histoire du  
 Moyen Âge, écrits par les plus grands médiévistes


# TÉLÉGISS DISTRIBUTION ÉDITIONS GISSEROT

**Descriptif**

Les éditions Gisserot ont été fondées en 1988 par Jean-Paul Gisserot. Celui-ci avait auparavant créé les éditions Ouest-France en 1975, à la demande du quotidien rennais et les a dirigées jusqu'au 1er Janvier 1987 où il a pris pour huit mois la direction de Nathan-éducation. Par ailleurs Jean-Paul Gisserot a également créé en 1988, pour le quotidien Sud Ouest, les éditions Sud Ouest. Les éditions Gisserot ont publié à ce jour près de 1000 ouvrages dans les domaines de l'histoire, de l'histoire de l'art, du tourisme culturel, des cultures régionales, des atlas, du parascolaire et des livres pratiques. Faisant appel aux meilleurs auteurs dans leur spécialité, les éditions Jean-Paul Gisserot s'attachent à les publier dans une présentation attrayante et à un prix public qui ne soit pas dissuasif. Par la composition de leur capital, familial pour l'essentiel, les éditions Gisserot sont totalement indépendantes.

## CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS

**CONDITIONS GÉNÉRIQUES**

40 % en moins-value sur l'ensemble des tarifs catalogue.

**CONDITIONS SPÉCIFIQUES**

Remise de 40 % sur les ouvrages des Editions Gisserot - Remise de 35 % sur tous les ouvrages diffusés (Eyrolles, Adverbum, Sureau...).

**CONDITIONS PARTICULIÈRES**

Franco de port pour toute commande supérieure ou égale à 175€ HT, remise déduite, ou frais de port 9,65€ HT. Livraison sous 3, 4 jours. Toute commande inférieure à 100€ est réglable au comptant, sauf accord préalable de la direction des ÉDITIONS GISSEROT. Pour les autres commandes, les factures sont payables aux ÉDITIONS GISSEROT, par LCR ou par mandat administratif à 60 jours fin de mois. Pour les clients bénéficiant d'une facilité de reprise sur place, la date limite de paiement sera fixée à 10 jours après l'émission de l'avis constatant la reprise si celle-ci est postérieure à la date d'exigibilité initiale de la facture. Seuls les avoirs émis par ÉDITIONS GISSEROT pour le compte des Éditions GISSEROT sont susceptibles d'annuler partiellement ou totalement une facture. Aucun escompte pour paiement anticipé n'est accordé. ÉDITIONS GISSEROT, agissant pour le compte des Éditions Jean-Paul GISSEROT SA, se réserve la propriété des marchandises jusqu'à complet règlement.

PRODUCTEUR VENDEUR ■ MAISON, BIEN-ÊTRE

**Nicolas DE WAGTER**

Tél. +33 4 68 79 21 86

Port. +33 6 62 29 69 44

BELLE LURETTE

Domaine de Pech d'Aspe

11570 MAS DES COURS

bellelurette11@gmail.com

<https://www.belle-lurette.fr/>

# BELLE LURETTE

**Descriptif**

Belle Lurette est une entreprise artisanale et familiale.

**Nous sommes éleveurs, producteurs et fabricants de savons et cosmétiques au lait d'ânesse BIO.**

Nous proposons également la visite de l'exploitation, de la savonnerie...



## CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS

**CONDITIONS GÉNÉRIQUES**

10 % en moins-value sur l'ensemble des tarifs catalogue.

**CONDITIONS PARTICULIÈRES**

- Frais de port offerts à partir de 69 €.

## PRODUCTEUR VENDEUR ■ MAISON, BIEN-ÊTRE

**Véronique PARODI**

Tél. +33 4 68 75 14 74

Port. +33 7 89 89 43 16

LA CABANE À SAVON

8 rue Foy

11220 LAGRASSE

vero.parodi11@gmail.com

<https://www.lacabaneasavon.fr/>


# LA CABANE À SAVON

## Descriptif

Ma savonnerie artisanale, est née début 2012 à Lagrasse, village médiéval des métiers d'art et plus beaux villages de France, situé au cœur des Corbières, dans l'Aude. De la poterie au savon. J'étais potière avant de devenir une aventurière de la saponification à froid. J'ai gardé de mon ancien métier l'amour du travail des mains, des belles matières nobles et durables, des couleurs, des formes, et je suis maintenant une savonnière. Mes savons sont fabriqués amoureusement à la main, saponifiés à froid, démoulés, découpés, pesés et emballés par mes soins. Dans ma savonnerie, tous les produits proposés sont naturels, préparés à partir d'ingrédients biologiques. Le secret de ma savonnerie artisanale : de l'amour, des huiles végétales et des huiles essentielles bio. Mes briques et pains de savon sont riches en beurre de karité (25 % minimum), en coco et huiles végétales (bio bien sûr) et sans huile de palme. J'utilise des huiles végétales d'origine biologique.

## CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS

### CONDITIONS GÉNÉRIQUES

Remise de 35 % en moins-value sur l'ensemble des tarifs catalogue.

### CONDITIONS PARTICULIÈRES

- Pas de limite du nombre d'unités par commande.
- Commande par email ([vero.parodi11@gmail.com](mailto:vero.parodi11@gmail.com)).
- Au-delà de 15 unités d'un même parfum, commande 8 semaines à l'avance.
- Frais de transport offerts à la 1ère commande, frais de port à la charge du client par la suite (transport par Colissimo).
- Règlement de la 1ère commande avant la livraison par chèque ou virement.
- À partir de la deuxième commande délai de paiement à 30 jours.


**Flavie LARBRE**

Port. +33 6 86 56 27 32

L'ARBORESCENCE

15 Chemin des Métairies du Devez

11350 CUCUGNAN

contact@larborescence.fr

www.l-arborescence.fr



# L'ARBORESCENCE

## Descriptif

L'Arborescence est une toute jeune entreprise individuelle, située dans une petite vallée préservée des Hautes-Corbières en Pays Cathare, derrière le village de Cucugnan et du Château de Quéribus.

Cette zone montagneuse nous offre un sol argilo-calcaire et un climat propice à la culture et à la cueillette de plantes aromatiques et médicinales, elles bénéficient ainsi de tout ce dont elles ont besoin pour s'épanouir et nous offrir leur quintessence.

Je travaille très peu le sol et je paille entre mes plants au foin bio. Cette technique me permet d'amender mon sol, d'en garder l'humidité, de nourrir mes plantes et de limiter également les heures de désherbage. Nous appelons cela l'agriculture sur sol vivant, une des pierres angulaires de la permaculture.

Mes plantes aromatiques et médicinales ainsi produites ou cueillies sont ensuite soit distillées pour en recueillir l'huile essentielle et l'hydrolat, soit séchées pour entrer dans la composition d'infusions, de sirops, d'huiles végétales et vinaigres aromatisés, ou pour participer à l'élaboration de boissons fermentées telles que le Kombucha.

**L'ensemble de ma production respecte les cahiers des charges de l'Agriculture Biologique et de Nature & Progrès.**

Quant au packaging, il est volontairement minimaliste afin de mettre l'accent sur les qualités organoleptiques des produits et tendre au maximum vers le zéro déchet.

**Certifié AB par Ecocert et mentionné Nature et Progrès.**

## CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS

### CONDITIONS GÉNÉRIQUES

- 20 % en moins-value sur l'ensemble des tarifs catalogue dès 150 € HT.
- 30 % en moins-value sur l'ensemble des tarifs catalogue dès 350 € HT.

### CONDITIONS PARTICULIÈRES

- Livraison offerte dès 350 € HT.
- < 350 € HT les envois sont facturés au tarif postal en vigueur.


**Marie-Ludovie DE MARCILLAC**

Port. +33 6 63 27 91 05

LES COLLINES DE BESPAS

46 rue Garibaldi

31500 Toulouse

lescollinesdebesplas@gmail.com

www.lescollinesdebesplas.fr



# LES COLLINES DE BESPAS

## Descriptif

Nous commercialisons des huiles essentielles et produits cosmétique à base d'huile essentielle de Lavande. Notre exploitation est située au cœur du Lauragais, « pays de cocagne » qui a donné à notre région une richesse jamais égalée grâce à la production du Pastel. Ce sillon Lauragais offre un magnifique paysage de collines cathares verdoyantes ou sèches, balayées par les vents du Cers et de l'Autan. Aujourd'hui nous cultivons de la Lavande et du Lavandin des terres fertiles : des sols argilo-calcaires riches, plutôt profonds garantissant une bonne réserve en eau. **Notre mode de production est certifié Agriculture biologique et notre exploitation agricole Haute Valeur environnementale.**

Tous nos produits cosmétiques sont fabriqués en Occitanie et bénéficient de la mention Nature & Progrès.

## CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS

### CONDITIONS GÉNÉRIQUES

20 % en moins-value sur l'ensemble des tarifs catalogue.

### CONDITIONS PARTICULIÈRES

- Pas de minimum de commande.
- Frais de transport offerts à la 1ère commande, frais de port à la charge du client par la suite (transport par Colissimo).
- Règlement des commandes à 30 jours.
- Délais de livraison : 5 semaines.

**Tatiana TCHAKMEVELOW**

Port. +33 6 64 79 28 65

SAVONNERIE AUCAYOU

Les Izoules

11390 CAUDEBRONDE

contact@aucayou.com

<https://www.aucayou.com/>


# SAVONNERIE AUCAYOU

## Descriptif

Une savonnerie dans la montagne noire !

Située sur la commune de Caudebronde.

Tatiana et Agnès sont les deux savonnières de cette nouvelle entreprise à taille humaine.

Des produits artisanaux fabriqués à la main selon une méthode ancestrale : la saponification à froid.

La saponification à froid permet de conserver l'ensemble des propriétés des huiles utilisées pour le soin de toutes les peaux, sèches, mixtes ou grasses, vous trouverez sur leur site toute une gamme de savon dont l'odeur éveillera tous vos sens au point de vous donner l'envie d'essayer toute la gamme.

Huile biologique de rose musquée, argan, de chanvre, d'avocat, de sésame, de jojoba, de ricin et bien d'autres, pour le plaisir et l'hydratation de votre peau.

Nous pouvons vous établir des commandes spécifiques (grammage, moulage, tampon...) pour des mariages, baptêmes, barmitzva, anniversaires, réunions de famille ou tout autres événements.

Gites, chambres d'hôte, hôtels, airbnb, campings... Nous pouvons vous fournir en savons d'invités pour le plus grand bonheur de vos clients. Nos savons sont proposés dans un packaging fermé pour une meilleure hygiène et un stockage facile. Pour toutes autres demandes, nous restons à votre écoute ainsi qu'à votre disposition et dans les meilleurs délais.

Bullement vôtre !!!

## CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS

### CONDITIONS GÉNÉRIQUES

Pourcentage remisé sur quantité (prendre contact pour établir un devis).

### CONDITIONS SPÉCIFIQUES

- Remise de 25 % pour l'achat de savons d'invités (20 grs) à partir de 100 unités.
- Remise de 25 % pour l'achat de savons (100 grs) à partir de 50 unités.

### CONDITIONS PARTICULIÈRES

- Délais de commande spécifique 1 mois pour la 1<sup>ère</sup> commande.
- Règlement de la 1<sup>ère</sup> commande avant la livraison par chèque ou virement.
- Pas de limite sur le nombre de produits commandés.

**Pascale CASTE**

Tél. +33 9 80 86 97 44

Port. +33 7 81 97 10 82

SAVONNERIE HAUTE VALLÉE

91 route des Pyrénées

11190 COUIZA

savonneriehva@gmail.com

<https://www.savonneriehva.com/>

# SAVONNERIE HAUTE VALLÉE

## Descriptif

C'est en plein cœur du Pays Cathare que la savonnerie fabrique ses cosmétiques avec passion. Nos savons sont saponifiés à froid, sur-gras entre 8 et 10 % sans conservateurs. Nos baumes, nos soins sont élaborés simplement avec des matières premières de grande qualité. A la savonnerie un seul objectif utiliser les produits du terroir. Donc l'huile d'olive, de tournesol sont produites dans l'Aude. J'ai grandi auprès de mes grands-parents qui comme deux générations avant eux, avaient la connaissance des plantes qui permettaient de soigner la plupart des maux. Ils connaissaient la nature, la respectaient sachant l'utiliser à bon escient. Elevée dans cette Famille où les infusions et décoctions de thym, de romarin et des centaines d'autres plantes étaient les médicaments naturels. Passionnée d'herboristerie, j'ai cherché comment mettre les bienfaits de ces plantes au service de nos corps autrement que par la médication et c'est tout naturellement que la fabrication de savons artisanaux s'est ouverte à moi. Infusions de plantes, Huiles essentielles, Huile d'Olives, Huile d'Argan et voilà que l'héritage de mes ancêtres me sourit encore et toujours. Installée depuis 9 ans dans la Haute-Vallée de l'Aude, en plein cœur du Pays Cathare, la savonnerie fabrique des savons artisanaux à partir d'huiles végétales issues de l'agriculture Biologique pour une partie, par la méthode de fabrication de la saponification à froid (savon avec croix occitane ou classique, baume, huile, bougie....). Possibilité de personnalisation.



## CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS

### CONDITIONS GÉNÉRIQUES

Remise de 30 % sur l'ensemble des tarifs catalogue.

### CONDITIONS PARTICULIÈRES

La fabrication du savon SAF (Saponisation à froid) s'inscrit dans une démarche de développement durable, car nous ne chauffons pas les huiles solides (beurre de Karité, Noix de Coco...) au-delà de 40°, pour nous pas de rinçage de pâte (nous ne travaillons pas en excès de soude bien au contraire), donc pas de rejet dans la nature. La savonnerie trie ses déchets et réutilise les contenants comme les bidons d'huile en les transformant en récipients pour la maison. Nos savons sont saponifiés à Froid, sur-gras entre 8 et 10% sans conservateurs. Nos baumes et nos soins sont élaborés simplement avec des matières premières de premières qualité et avec une envie d'utiliser le plus possible des produits du terroir, comme l'huile d'olive, de tournesol et de noisette de l'Aude. Les huiles végétales et les huiles essentielles sont toutes issues de l'agriculture biologique et nos parfums rares et subtils viennent de la ville de Grasse, capitale mondiale du parfum.

Minimum de 50 € de commande. Le port est dû.

**Rémi DEVANTOY**

Port. +33 6 23 74 43 69

SAVONNERIE LAMALERA

10 rue de la Cauquiero

11120 BIZE-MINERVOIS

savonnerie.lamalera@gmail.com

<https://www.facebook.com/savonnerielamalera>


# SAVONNERIE LAMALERA

## Descriptif

Mon laboratoire de production se situe à Bize-Minervois dans l'Aude en région Occitanie.

Mes savons surgras, riches en glycérine végétale, sont fabriqués à la main par saponification à froid à partir d'huiles végétales biologiques. Ce procédé, peu énergivore, préserve et respecte les propriétés des huiles et des beurres utilisés. J'ai fait le choix de ne pas parfumer les savons, ni par des fragrances synthétiques, ni par des huiles essentielles. Toute la famille peut donc en profiter pleinement.

Je suis engagé dans une démarche de production durable et responsable tout au long du processus de fabrication, les savons sont conditionnés sans emballage plastique. Ces savons, produits sur notre territoire, sont des produits locaux, de qualité et artisanaux.

## CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS

### CONDITIONS GÉNÉRIQUES

40 % en moins-value sur l'ensemble des tarifs catalogue.

### CONDITIONS PARTICULIÈRES

- Approvisionnement / réassort : Quantité de base : 50 pièces.
- Réassort : 30 pièces minimum.
- Délais de livraison : 5 jours.
- Réactivité Juin / Août : 5 jours.
- Process de livraison et réassort : Livraison sur le point de vente par le savonnier.
- Modalités de présentation / conservation : Ne pas exposer à la lumière directe du soleil, pas de DLC pour le savon.
- Prix de vente public conseillé 6 €, prix d'achat HT : 3,50 €.
- Je facture HT, je ne suis pas assujéti à la TVA (TVA non applicable, art. 293B du CGI).
- Commissionnement Site : 2,50 €, taux de Commissionnement : 40 %.
- Paiement à la livraison pour la première commande, pour un réassort paiement à 30 jours à compter de la réception du produit.
- Je fournis avec les savons, des sachets en papier kraft avec le logo de la savonnerie et une affiche de présentation de la savonnerie plastifiée format A5.

## PRODUCTEUR VENDEUR ■ MAÎTRE ARTISAN EN MÉTIER D'ART ÉBÉNISTE

**Pierre ARMENGAUD**  
**MAÎTRE ARTISAN D'ART ÉBÉNISTE**

Port. +33 6 07 60 36 17

LES BALLONS DE RUGBY EN BOIS®

Le Moulin de la Jalousie

Chemin de la Coume 11420 BELPECH

pierreamengaud@orange.fr

<http://www.lesballonsderugbyenbois.com>
<https://www.youtube.com/watch?v=XoKzjRAQv-s>


# LES BALLONS DE RUGBY EN BOIS®

## MAÎTRE ARTISAN D'ART ÉBÉNISTE

### Descriptif

Aujourd'hui presque centenaire, l'entreprise Armengaud est née en 1921 sur la commune de BELPECH dans le département de l'AUDE. Avec Pierre, quatre générations de professionnels du bois se sont succédés sur ce site historique. Compagnons du Devoir, Pierre Armengaud fabrique et restaure des meubles anciens de styles et crée des meubles contemporains. Il travaille toutes sortes de bois provenant pour la plupart d'exploitations inscrites dans une démarche de développement durable. Première entreprise labellisée Pays Cathare. Passionné de rugby et partenaire de plusieurs clubs, c'est à l'occasion d'un tournoi de jeunes pouces à TREBES dans l'Aude que Pierre Armengaud crée en 2004 « Le Ballon de Rugby en Bois », puis les trophées sportifs en bois. Dupliqués en différents modèles de fabrications et de finitions, « Les Ballons de Rugby en Bois » sont déclinés en trois tailles et en porte-clés. Chaque ballon de rugby en bois est une pièce d'atelier, exclusivement créé et façonné à BELPECH. Pierre Armengaud utilise la technique du lamellé collé pour ses créations, ensuite les ballons sont finement poncés et vernis afin d'obtenir un résultat de haute qualité. La plupart des modèles de ballons peuvent être personnalisés au moyen de gravure laser et sont toujours proposés sur des socles dédiés également pièces d'atelier. « Les Ballons de Rugby en bois » et « Pierre Armengaud » sont deux marques déposées.

- Fournisseur FFR et France Rugby.
- Produits officiels sous licence France Rugby.
- Atelier, vente, exposition : Le Moulin de la Jalousie - 11420 BELPECH
- Expositions / Ventes :
  - \*Hôtel Pullman Blagnac
  - \*La Cour des Consuls Hôtel et Spa Toulouse
  - \*Brasserie du Stade Toulousain
  - \*Restaurants Groupe Pachon TOKYO
- Exposition : Cabinet de Mme la Ministre des Sports à Paris.  
 Les dialogues du geste musée des collections ST CYPRIEN 66750.

**CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES  
AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS**

**CONDITIONS GÉNÉRIQUES**

5 % en moins-value sur l'ensemble des tarifs catalogue.

## PRODUCTEUR VENDEUR ■ MAÎTRE ARTISAN EN MÉTIER D'ART VERRIER

**Axelle LECOESTER**  
**MAÎTRE ARTISAN D'ART VERRIER**

Port. +33 6 21 67 72 17

 9 Place de la Hall  
 11220 LAGRASSE

axellecoester@yahoo.fr

http://www.dautresjours.com



# AXELLE LECOESTER

## MAÎTRE ARTISAN D'ART VERRIER

### Descriptif

Formée au lycée des métiers du verre Lucas de Nehou (Paris), je suis devenue artisan d'art (Maître verrier VITRAIL/PEINTURE) afin d'approcher le Beau en tant qu'interprète. Entre transparence et opacité, à la fois accès à une autre lumière et barrière aux indiscretions, le vitrail se situe entre-deux... Licenciée en histoire de l'art à la Sorbonne, je restaure les œuvres anciennes qui me sont confiées et perpétue une technique traditionnelle pluriséculaire, témoignage de l'histoire de la société dans l'architecture. Je fabrique aussi des ouvrages pour lesquels je deviens l'artisan des projections artistiques des commanditaires. Mes travaux plus personnels, indépendants de toute commande, me poussent volontiers vers l'abstraction. Mes études d'arts plastiques (maîtrise à l'UPJV à Amiens) m'ont permis d'apprécier le support verre comme un idéal pour la vibration des couleurs. Les oxydes sont un champ d'exploration délicieux pour le geste, les textures, les rythmes, les superpositions. Les plombs contraignent normalement à la création de formes fermées et planes, j'aime fouiller ces limites. Ma démarche vise un équilibre entre la rigueur graphique de la ligne de plomb et la spontanéité organique de la peinture.

### CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS

#### CONDITIONS GÉNÉRIQUES

Tarifs remisés selon produits.

#### CONDITIONS SPÉCIFIQUES

Objets en vitrail : Possibilité de dépôt/vente suite à l'achat de pièces. Objets en verres fusés : Possibilité de dépôt/vente (Remises supplémentaires au-delà de 10 pièces : 5 %, au-delà de 25 pièces 10 %). Ports : Pour les vitraux : à voir selon les produits. Pour les objets en verres fusés : franco pour tous achats. 15 € pour les dépôts ventes. Conditions particulières de dépôt/mandat de vente : Toutes les conditions seront inscrites au contrat liant la société AXELLE LECOESTER et le dit dépositaire. Présentation des objets en vitrail : Il sera proposé le prêt des présentoirs en acier, lumineux pour la mise en valeur des produits vitrail en cas de dépôt (conditions contractuelles particulières avec chèque de caution).

#### CONDITIONS PARTICULIÈRES

Toute la production vitrail est constituée d'objets uniques, faits mains dont l'élaboration est longue, minutieuse et faite de matériaux nobles et pérennes (Plombs, verres artistiques, grisailles, étain, etc., ...). Le coût de la matière première et de la production ne peut être réduit. C'est pourquoi les conditions de vente sont à étudier au cas par cas. tarifs remisés selon produits.

## PRODUCTEUR VENDEUR ■ PRODUITS DE BOUCHE

**Laurence MORATO**

Port. +33 7 67 26 41 61

ADEM PAYS CATHARE

 23 rue de la forge  
 11700 PUICHÉRIC

adem.payscathare@laposte.net

http://www.boxpayscathare.com



# ADEM PAYS CATHARE

## Descriptif

L'Association ADEM Pays Cathare® regroupe des producteurs et artisans qui proposent des Box et Coffrets, composés à partir d'une sélection de produits exclusivement sous marque Pays Cathare®.

Produits emblématiques ou issus de recherches créatives et goûteuses, ces box et coffrets associent un large choix de pures saveurs ! Miels variétaux, jus et nectars de fruits, huiles d'olives d'excellence, tartinales, croustilles d'oignons et pâtés, pâtes fermières, sel truffé, confitures, gelées et crèmes de marrons, biscuits, safran et plantes aromatiques, ...

Retrouvez dans notre catalogue une gamme de 5 box et coffrets et contactez-nous pour élaborer ensemble une offre personnalisée.

Vente d'une gamme de 5 BOX et COFFRETS avec un packaging designé et adapté au transport pour emporter « le meilleur de l'Aude ! ».

## CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS

### CONDITIONS GÉNÉRIQUES

Les tarifs indiqués dans le catalogue joint proposent 15 % de rabais afin de vous permettre de vendre un produit souvenir unique à un tarif compétitif et participer ensemble à l'image attractive de notre Département.

### CONDITIONS PARTICULIÈRES

Livraison assurée :

- Pour toutes commandes d'un montant total > 100 € dans un délai de 10 jours.

PRODUCTEUR VENDEUR ■ **PRODUITS DE BOUCHE**
**Véronique HERMAN**  
**Albert ALVAREZ (Président)**

Tél. +33 4 68 43 27 34

Port. +33 6 78 86 65 08

CAVE DU CHÂTEAU

4 cour du Château

11120 VENTENAC-EN-MINERVOIS

chateauventenacminervois@wanadoo.fr

veronarbonne@aol.com

<http://www.chateauventenacminervois.com>

# CAVE DU CHÂTEAU DE VENTENAC- EN-MINERVOIS

## Descriptif

Dans la limite Sud-Est du terroir d'Appellation Protégée Minervois, avec environ 70 ha dont **une partie labellisée BIO**, pour une production moyenne annuelle de 5 000 hectolitres de vin et avec 9 adhérents, le Château de Ventenac est aujourd'hui la plus petite cave coopérative de vinification du département et d'Occitanie. C'est en 1938 que les viticulteurs du village de Ventenac se sont groupés et installés dans la somptueuse cave de vinification, « folie viticole » du XIXe siècle en dépendance du château d'habitation et avec lequel elle forme un ensemble en balcon surplombant les eaux du Canal du Midi. Les différentes cuvées en blanc, rosé et rouge ainsi que la carthagène sont vinifiées, élaborées et conditionnées au cœur-même de cet ancestral bâtiment. Dans un souci permanent de qualité et d'originalité, ce sont nos viticulteurs-vignerons qui procèdent à ces élaborations et à leur fabuleuse « alchimie ». Ils travaillent ensemble dans cet esprit solidaire qui les unit dans cette même passion de la vigne et du vin. Et ici les vins sont bavards car de leur nom « Cuvée 38 », « Marie-Thérèse », « Léa », « Nouvelles Racines », ils vous content des histoires... Les histoires d'un terroir, d'une région, mais aussi de ceux et celles qui au fil du temps ont consacré et consacrent toujours leur existence à cette destinée viticole de ce village. Dégustez les vins du Château de Ventenac-en-Minervois c'est découvrir les saveurs des grains de la mémoire.



©V.Herman



## CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS

### CONDITIONS GÉNÉRIQUES

10 % en moins-value sur l'ensemble des tarifs catalogue.

### CONDITIONS PARTICULIÈRES

- Devis avec remise de prix selon les volumes et la destination des livraisons.
- Tarif préférentiel pour CHR et clients fidélisés.

PRODUCTEUR VENDEUR ■ **PRODUITS DE BOUCHE**
**Rodolphe & Bénédicte GOBÉ**

Port. +33 6 37 51 42 45

CHÂTEAU L'AMIRAL

 14 avenue de l'Amiral Gayde  
 11800 AIGUES-VIVES

contact@chateaulamiral.fr

http://www.chateaulamiral.fr



# CHÂTEAU L'AMIRAL

## Descriptif

A 15 km de Carcassonne, cette exploitation est restée dans la même famille depuis 1817. Elle s'étend sur des terroirs variés en AOP MINERVOIS et IGP PAYS d'OC.

Bénédicte et Rodolphe GOBÉ, septième génération, ont repris le flambeau en 2009. Ils perpétuent leurs Minervois de Grande Tradition et osent inventer des vins originaux comme leur assemblage rare de Sauvignon blanc, Viognier et Marsanne pour l'Odyssée ou leur célèbre « tête de cuvée » le Voyage de l'Amiral, un Marselan exceptionnel, ambassadeur des Pays d'Oc.

Nous accueillons aussi pour des ateliers d'initiation à la dégustation, et des balades vigneronnes tous les jeudis matin.

Autre label : France Passion.

## CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS

### CONDITIONS GÉNÉRIQUES

40 % de remise pour 60 bouteilles commandées (panachage par six possibles).

## PRODUCTEUR VENDEUR ■ PRODUITS DE BOUCHE

**Sophie et Christophe HEBRAUD  
 ARTISAN VIGNERON**

Tél. +33 4 68 76 29 53

Port. +33 6 20 03 79 94

EARL CARBONNEAU HEBRAUD

CHÂTEAU VILLEMAGNE

11220 LAGRASSE

villemagne@chateau-villemagne.fr

https://chateau-villemagne.plugwine.com/

# CHÂTEAU VILLEMAGNE

## Descriptif

Nous élaborons nos vins artisanalement. Nous les voulons fortement marqués par le terroir des Corbières, vinifiés sans artifices, longuement élevés dans notre cave. Ils sont puissants, généreux, très personnalisés.

Nos rouges s'accordent parfaitement avec la cuisine de sauces languedociennes riches en poivre, épices et plantes de garrigue. Nos blancs et notre rosé, Gransol et Carthagène sont élaborés dans le même esprit. Du jus de raisin 100% Carignan récolté manuellement complète notre gamme. Nous pratiquons une agriculture traditionnelle respectueuse de l'environnement (lutte raisonnée), assurons nous - même la transformation de nos produits et garantissons l'élaboration d'aliments sains et naturels dans le respect des saveurs authentiques.



## CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS

### CONDITIONS GÉNÉRIQUES

25 % en moins - value sur l'ensemble des tarifs catalogue.


**Audrey DELERIS**

Tél. +33 4 68 41 88 83

COOPÉRATIVE L'OULIBO

4 hameau de Cabezac

11120 BIZE MINERVOIS

commande@loulibo.com

<https://www.loulibo.com/>


# COOPÉRATIVE L'OULIBO

## Descriptif

La Coopérative l'Oulibo, c'est avant tout des femmes et des hommes liés d'une même passion, un terroir plein de richesses, des traditions soigneusement préservées et un savoir-faire transmis de générations en générations. Depuis 1942, la Coopérative l'Oulibo, située à Bize Minervois, élabore des huiles et olives de grande qualité 100 % Occitanie.

L'Oulibo et ses 850 producteurs cultivent des variétés locales et particulièrement l'olive AOP Lucques du Languedoc dont le vert lumineux, la chair croquante, en font le Diamant vert de la région !

Chaque année, l'Oulibo obtient de nombreuses médailles au Salon de l'Agriculture et fait partie du club prestigieux des 100 Entreprises d'excellence du savoir-faire Français.

**AOP Lucques du Languedoc, Médaille d'or au Salon de l'Agriculture, EPV.**

## CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS

### CONDITIONS GÉNÉRIQUES

10 % en moins-value sur l'ensemble des bocaux d'olives, tapenades, tartinables.

Offre réservée exclusivement aux professionnels.

### CONDITIONS PARTICULIÈRES

- Délai de préparation de la commande : 48 h.
- Franco de port France Métropolitaine pour toute commande au-dessus de 250 € HT.
- En dessous de 250 € HT, participation aux frais de port en sus.
- Carton de 15 bocaux pour les olives - Bocaux disponibles en 200 gr et 420 gr.
- Carton de 12 verrines pour les tapenades et les tartinables - Verrines de 100 gr.


**Laurent GIANESINI**

Port. +33 6 14 38 37 81  
 COQUES ET SAVEURS  
 ZA DU RAZÈS  
 Impasse de la Malepère  
 11300 LIMOUX  
 coquesetsaveurs@gmail.com  
 www.coquesetsaveurs.fr



# COQUES ET SAVEURS

## Descriptif

Nous avons remanié le domaine familial traditionnellement céréalier et viticole. C'est aujourd'hui 17 hectares d'amandiers et 6 hectares de pistachiers que nous valorisons.

L'environnement a une importance majeure, nous y prêtons attention avec un moindre recours aux intrants dans le respect de la qualité de nos produits afin de préserver leur goût, leurs bienfaits et leurs nutriments...

**CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES  
AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS**

**CONDITIONS GÉNÉRIQUES**

10 % en moins-value sur l'ensemble des tarifs catalogue.

## PRODUCTEUR VENDEUR ■ PRODUITS DE BOUCHE

**Stephen NAUWELAERS**

Port. +33 6 80 93 27 48

 DOMAINE DE BORDÈRE  
 11240 ALAIGNE

[domaine.de.bordere@wanadoo.fr](mailto:domaine.de.bordere@wanadoo.fr)
<http://www.domainedebordere.fr>

# DOMAINE DE BORDÈRE

## Descriptif

L'oignonnière du Domaine de Bordère est située dans l'Aude à Alaigne. Nos oignons sont cultivés sur le domaine, suivant les principes d'une agriculture raisonnée et cuisinés comme autrefois. C'est dans cette belle région vallonnée du Razès, que vous découvrirez le Domaine de Bordère, véritable paradis pour les amateurs de gastronomie. Servi de tout temps à la table familiale, et initialement appelée confiture d'oignons, notre merveilleux produit fut rebaptisé Confit d'Oignons pour répondre à la réglementation en vigueur concernant les confitures. Riche en vitamine C, en potassium, en sélénium, en oligo-éléments, antibactérien, antiallergique, bien pourvu en fibres, hypoglycémiant, l'oignon est un véritable médicament délivré sans ordonnance ! Nous vous proposons une grande variété de produits élaborés avec nos oignons ; confits d'oignons, vinaigrette, croustilles. Le beurre de confit d'oignons, unique au monde est préparé sur le Domaine.



## CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS

### CONDITIONS GÉNÉRIQUES

25 % en moins-value sur l'ensemble des tarifs du catalogue.

### CONDITIONS PARTICULIÈRES

- Délais de livraison : 15 j à compter de la date de la commande (hors période de fête). Le non respect de ce délai ou les retards éventuels ne donnent pas droit à l'acheteur d'annuler la vente, de refuser la marchandise ou de réclamer des dommages et intérêts. L'EARL Domaine de Bordère est libérée de son obligation de livraison pour tous cas fortuits ou en cas de force majeure tels que : incendies, inondations... etc.
- Même expédiées franco, nos marchandises voyagent aux risques et périls du destinataire. En cas de détérioration, de casse ou de manquant, les réserves doivent être émises sur le bordereau de livraison du transporteur et confirmées par ce dernier par lettre recommandée sous 48 h. Vérifier les marchandises à l'arrivée avec le transporteur, seul responsable. Aucun retour de produits périmés ne sera accepté.
- Pour toute commande inférieure à 400 € HT, les frais de transport sont à la charge du destinataire.

PRODUCTEUR VENDEUR ■ **PRODUITS DE BOUCHE**
**Mireille GREUZARD**

Tél. +33 4 68 46 30 37

Port. +33 6 09 38 90 36

DOMAINE DE L'HERBE SAINTE

Route de Ginestas

11120 MIREPEISSET

contact@herbe-sainte.com

<https://herbe-sainte.com/>


# DOMAINE DE L'HERBE SAINTE

## Descriptif

Le Domaine de l'Herbe Sainte certifié Haute Valeur Environnementale (HVE) est une propriété familiale de 66 ha de vignes en production.

Notre Passion, notre Courage et notre Esprit de Famille nous ont permis l'acquisition, le réaménagement et le développement du domaine.

Nos minervois rouges sont des vins d'exception, riches et authentiques, la signature du domaine. Les IGP Pays d'Oc sont des vins de caractère, en monocépage, l'expression d'une typicité et d'un savoir-faire, un éventail de saveurs en blanc, rosé et rouge.

Nos parcelles sont majoritairement constituées de sols caillouteux, nos garrigues sont caractérisées par leurs galets roulés, nous obtenons ainsi une maturité précoce et un style de vin bien particulier, caractéristique du domaine de l'Herbe Sainte.

## CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS

### CONDITIONS GÉNÉRIQUES

5 % en moins-value sur l'ensemble des tarifs catalogue.

### CONDITIONS PARTICULIÈRES

- Frais de port France Métropolitaine - Hors Corse.
- 6 à 12 bouteilles : 24 € TTC.
- 18 à 30 bouteilles : 40 € TTC.
- Port offert à partir de 200 € TTC.

PRODUCTEUR VENDEUR ■ **PRODUITS DE BOUCHE**

**Lilian LEFÈVRE**

Port. +33 6 59 39 65 44

 DOMAINE DE TAILLESANG  
 11590 OUVEILLAN

lilian22x22@hotmail.fr

[https://www.facebook.com/TAILLESANG/?locale=fr\\_FR](https://www.facebook.com/TAILLESANG/?locale=fr_FR)


# DOMAINE DE TAILLESANG

## Descriptif

Bienvenue chez Lilian Lefèvre.

Domaine familial depuis 4 générations, tous nos fruits et légumes sont produits sur **l'exploitation certifiée Haute Valeur Environnementale depuis 2020.**

Venez nous rencontrer dans notre nouveau point de vente à la ferme située à proximité du Canal du Midi ou sur le marché du village le mardi et vendredi de 8h à 11h, un large choix de produits de qualité cueillis à maturité et avec amour vous y attendent : fraises, pêches, abricots, salades, tomates, oignons, nectars de cerises, confiture de fraises... et tous les légumes de saison !

## CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS

### CONDITIONS GÉNÉRIQUES

20 % sur tous les produits de l'exploitation (produits frais ainsi que sur les confitures de fraises et nectars de cerises...).

### CONDITIONS PARTICULIÈRES

La promotion est applicable sur tous les produits de saisons (à courte durée, hors huile, vinaigre, sel... etc).

PRODUCTEUR VENDEUR ■ **PRODUITS DE BOUCHE**
**Jean-Marc DE CROZALS**

Tél. +33 4 68 78 10 51

 DOMAINE DES HOMS  
 11160 RIEUX-MINERVOIS

jm.decrozals@free.fr

http://domainedeshoms.com



# DOMAINE DES HOMS

## Descriptif

Situé au cœur du Minervois, sur un terroir viticole réputé, le Domaine des Homs est sur l'emplacement d'une ferme romaine où l'on cultivait déjà la vigne et l'olivier. Il tire son nom de la présence sur ses terres de très vieux Ormes, aujourd'hui disparus. Jean-Marc gère depuis 2000 le domaine ayant fait le choix de conserver les vieilles vignes de Grenache tout en restructurant une grande partie du vignoble. Depuis 2006 ce domaine de 21 hectares est en culture biologique certifié Ecocert. Le vignoble est planté sur des terrasses du quaternaire constituées de cailloux anguleux et d'argiles lessivées. Le climat est méditerranéen avec des étés très chauds, accentués d'un vent d'Est, le marin et d'un vent de Nord-Ouest, le Cers. Le mode de culture est biologique, les apports d'engrais sont organiques, les sols sont travaillés et les traitements sont à base de Bouillie Bordelaise et de soufre. Dès 2000, Jean-Marc a développé la biodiversité sur le domaine par la plantation de 2 Ha d'Olivier, 1 Ha d'Amandier et 1 Ha de Luzerne.

## CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS

### CONDITIONS GÉNÉRIQUES

Tarif grossiste HT : qui est le prix d'achat des Opérateurs du Tourisme Audois.

### CONDITIONS SPÉCIFIQUES

- La tarification particulier en TTC est celle à appliquer dans les points de ventes qui souhaitent référencer les vins du domaine (pour info : interdiction de vendre en dessous de ce prix).
- La tarification grossiste correspond au prix d'achat HT des points de ventes du réseau.

## PRODUCTEUR VENDEUR ■ PRODUITS DE BOUCHE

**Jean BARDOU**

Port. +33 6 75 99 01 68

 DOMAINE DES PÈRES  
 16 avenue Pierre Curie  
 11800 TREBES

bardou.j@orange.fr

<https://www.domaine-des-peres.com/>


# DOMAINE DES PÈRES

## Descriptif

Le domaine des Pères est une entreprise familiale. Nous proposons toute une gamme de produits issus de notre exploitation à base d'olive : olives de bouche principalement la lucques fraîche ou pasteurisée, les pâtes d'olive (tartinables) faites à partir des Lucques fraîches (aux aromates, à la tomate, poivron-piment, ail-basilic et olive noire) ... les huiles d'olive, monovariétales et traditionnelles (Lucques, Picholine, Oliviere, Moncita...) ainsi que des préparations à base d'huile d'olive et citron ou basilic ou herbes de Provence.

## CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS

### CONDITIONS GÉNÉRIQUES

Tarif Grossiste pour les Professionnels du Tourisme.

### CONDITIONS PARTICULIÈRES

- Conditionnement par carton de 12 produits identiques, avec possibilité de panacher les variétés. Livraison possible dans un rayon de 20 km autour de Carcassonne pour toute commande supérieure ou égale à 150 €.
- Dans les autres cas, livraison en colissimo, avec frais de port de 25 €.
- Paiement par virement bancaire à la commande, lors de la 1ère commande, puis à 30 jours pour les suivantes.
- Pas de reprise sur les invendus.



## PRODUCTEUR VENDEUR ■ PRODUITS DE BOUCHE

**François DESNIER**

Port. +33 6 41 15 24 27

DOMAINE DU CARDONA

9 Bis Grand Rue

11360 FRAISSE-DES-CORBIÈRES

domaineducardona@orange.fr

<https://www.domaineducardona.com/>


# DOMAINE DU CARDONA

## Descriptif

Une forte empreinte archéologique, une région riche en histoire, un terroir de vignes centenaires, un héritage de trois générations de vigneronns, une forte culture Occitane... et la volonté de valoriser tout un patrimoine... Voici les éléments qui ont motivés François et Bruno DESNIER aux premiers jours du XXI<sup>ème</sup> siècle de remettre au gout du jour des breuvages Antiques et Médiévaux qui ont marqué l'histoire de notre gastronomie.

Aujourd'hui François DESNIER oeuvre avec son équipe dans le souci du respect de l'environnement, des traditions, de la réalité historique des recettes abordées et vous propose un merveilleux voyage dans le temps.

**Vins HVE.**

## CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS

### CONDITIONS GÉNÉRIQUES

5 % en moins-value sur l'ensemble des tarifs catalogue.

### CONDITIONS PARTICULIÈRES

- Commande de 6 bouteilles minimum.
- Frais de livraison offerts.


**Sonia et Célian PARRA**

Tél. +33 4 68 91 45 23

Port. +33 6 67 45 47 19

DOMAINE LA PARRA

10 avenue des cathares

11700 AZILLE

domainelaparra11@gmail.com



# DOMAINE LA PARRA

## Descriptif

Un travail de la vigne de manière raisonnée, une taille aux ciseaux manuels, une limitation de produits phytosanitaires par des préparations (huiles essentielles, ail, petit lait...), pas d'irrigation des parcelles, une vendange en partie manuelle, un travail de cave avec un petit pressoir, une vinification traditionnelle sans apport de levures exogènes. Une mise en bouteille à la main, à la cave avec la petite machine 1 bec. Pas d'ajout de produits chimiques, stabilisateurs, pas de procédés agressifs. Un bouchonnage et étiquetage à la main.

**Pour les Cuvées Antiques, aucun sulfite ajouté !**

Nos vins sont **originaux et non standardisés**. Ils sont différents d'une année à l'autre selon les cépages et les procédés de vinification utilisés : Vins passerillés, c'est à dire, surmûris sur la souche : nous avons dans cette catégorie plusieurs produits moelleux : muscat petit grain et le DEFRUTUM : assemblage de Grenache, Vermentine, Roussanne en méthode Antique).

**Nos cuvées Antiques sont des produits rares et très intéressants.**

**Culture raisonnée en Conversion BIO.**

**HVE.**

**CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES  
AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS**

**CONDITIONS GÉNÉRIQUES**

10 % en moins-value sur l'ensemble des tarifs catalogue.

PRODUCTEUR VENDEUR ■ **PRODUITS DE BOUCHE**
**Gilles BOURGUIGNON**

Tél. +33 4 68 65 51 10

Port. +33 6 10 75 60 43

 LE FOURNIL DE GILLES  
 34 avenue André Mècle  
 11100 NARBONNE

infos.tresorsdoccitanie@gmail.com

<https://lefournildegilles.fr>

# LE FOURNIL DE GILLES

## Descriptif

La tradition, le savoir-faire, l'innovation et l'authenticité : tels sont les maîtres mots qui ont guidé le Fournil de Gilles dans sa volonté de proposer une gamme de produits d'exception. Des produits qui font appel à l'histoire régionale et mettent en avant le talent des producteurs. Chaque recette élaborée avec patience est, en effet, une main tendue à un passionné. Un artiste de la terre. L'enseigne "Le fournil de Gilles", boulangerie, pâtisserie, localisée à Narbonne, est spécialisée dans le secteur d'activité de la fabrication de pains, viennoiseries, pâtisseries, produits traiteurs, mais aussi des spécialités biscuitières, sous la Marque ombrelle "Trésors d'Occitanie". L'enseigne est constituée de 3 magasins, tous trois implantés à Narbonne. Ces trésors d'Occitanie, labellisés Pays Cathare sont le fruit de la Terre d'Aude Pays Cathare et du Travail des Hommes.



## CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS

### CONDITIONS GÉNÉRIQUES

30 % en moins-value sur l'ensemble des tarifs catalogue.

**Elena ANTON**

Port. +33 6 14 28 11 42

 LE MAS D'ANTONIN  
 22 rue Alfred Delpy  
 11120 ARGELIERS

elena.anton@orange.fr

http://www.le-mas-d-antonin.com



# LE MAS D'ANTONIN

## Descriptif

Niché sur les hauteurs d'Argeliers, petit village du Minervois au bord du Canal du Midi, le Mas d'Antonin vous accueille au milieu de la garrigue, des chênes truffiers et des oliviers de la propriété. Le Mas d'Antonin vous propose des produits de bouche labellisés Pays Cathare : Huiles d'olive (goût intense et goût à l'ancienne), Produits truffés (Verrines morceaux de truffes Tuber Melanosporum 12,5 gr, Moulin sel de Gruissan à la truffe 5 % Tuber Mélanosporum 100 gr, risotto à la truffe 3 % Tuber Mélanosporum et riz de Marseillette 200 gr ou 400 gr.

Le caveau de dégustation est ouvert tous les jours de 10 h à 19 h.

Nous vous proposons également des activités autour de nos deux productions :

- Oléotourisme : visite d'un verger d'oliviers plusieurs fois centenaires, initiation à la dégustation des huiles d'olive, casse-croûte oléicole.

- Truffitourisme : rendez-vous sur les truffières sauvages pour une séance de cavage, recherche de truffes avec les chiens... truffe d'été (de mai à mi-août), truffe d'hiver (de décembre à début mars).



## CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS

### CONDITIONS GÉNÉRIQUES

20 % en moins-value sur l'ensemble des tarifs catalogue.

### CONDITIONS PARTICULIÈRES

Paiement à 30 jours.

**Fabienne FONTES**

Port. +33 6 16 16 21 85

LE MOULIN DE FABI

2 La Prade

D6113

11800 FLOURE

lemoulindefabi@gmail.com

<https://www.lemoulindefabi.com/>


# LE MOULIN DE FABI

## Descriptif

Le Moulin de Fabi est une entreprise familiale qui transforme et commercialise exclusivement les produits issus de la récolte de ses oliviers.

Huiles d'olive VIERGE EXTRA monovariétales (Bouteillan, Verdale, Picholine, Olivière), un assemblage, ainsi que des préparations culinaires à base d'huile d'olive au basilic et au citron.

Olives vertes fraîches Lucques et Picholine.

Olives noires Picholine aux herbes de Provence.

## CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS

### CONDITIONS GÉNÉRIQUES

20 % en moins-value sur l'ensemble des tarifs catalogue.

### CONDITIONS PARTICULIÈRES

- Minimum de commande 1 carton de 24 pots d'olives ou 1 carton de 6 bouteilles d'huile d'olive.

- Livraison offerte dans un rayon de 20 kms autour de Carcassonne pour toute commande de 150 € minimum.

PRODUCTEUR VENDEUR ■ **PRODUITS DE BOUCHE**
**Monique CORNU**

Tél. +33 5 63 74 26 34

Port. +33 6 16 84 93 29

LE SALON DE VAUBAN - NOTES OCCITANES

1 Chemin d'en Bosc

81540 LES CAMMAZES

lesalondevauban@gmail.com

www.lesalondevauban.fr



# LE SALON DE VAUBAN NOTES OCCITANES

## Descriptif

NOTES OCCITANES, marque déposée née d'un partenariat entre les WHISKIES BLACK MOUNTAIN, whiskies au goût du Sud-Ouest multi-médailles et le SALON de VAUBAN qui ont décidé de prolonger les plaisirs gustatifs en invitant les gourmets à se mettre à table... Chaque création de produit est réalisée en Occitanie par des artisans - producteurs reconnus. Tous les produits sont fabriqués sans colorant, sans conservateur, ni additif.

Produits d'épicerie fine élaborés à base des whiskies BLACK MOUNTAIN (collection gastronomique) :

1/ Gelée de whisky aux paillettes d'or au whisky BM n°1.

2/ Crème de marrons au whisky BM n°2.

3/ Caille fourrée au foie gras, semi désossée au whisky BM n°2.

4/ Rillettes pur canard au whisky BM n°2.

5/ Foie gras entier de canard au whisky BM n°2.

## CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS

### CONDITIONS GÉNÉRIQUES

Remise entre 20 % et 25 % voir fiche individuelle produit.

### CONDITIONS SPÉCIFIQUES

ÉPICERIE FINE à base de whisky BLACK MOUNTAIN, soit en vente individuelle ou sous forme de coffret cadeaux.

- Cartons de 12 verrines, minimum 2 cartons.

- Coffret cadeaux de 4 verrines (gelée + crème de marron + caille + rillettes). Minimum 5 coffrets.

### CONDITIONS PARTICULIÈRES

- Livraison 15 j à réception de la commande, sauf cas de force majeure.

- Conditions de port : Colissimo participation 25 €.

- Sur Carcassonne port offert dès 300 €.

- Paiement 30 j par LCR.

- Première commande par virement, joindre un RIB + KBIS.

**Paul LUTTGE**

Port. +33 6 03 56 61 36

LES RUCHERS DE LA CLAUZEILLE

La Clauzeille

11250 SAINT-HILAIRE

pauluttge@hotmail.fr

http://www.lesruchersdelaclauzeille.fr



# LES RUCHERS DE LA CLAUZEILLE

## Descriptif

Paul LUTTGE est un jeune apiculteur récoltant de 34 ans natif de l'Aude, basé à Saint-Hilaire. Il a créé sa ferme apicole en 2009. Sa passion pour les abeilles l'a amené à se spécialiser dans l'élevage de ses propres reines. Il transhume ses ruches afin de bénéficier de la diversité florale de son territoire. Ce travail lui permet de proposer sept variétés de miel différentes : Le romarin, l'acacia le châtaignier, le miel de montagne, de garrigue, de tournesol ou encore celui de bruyère blanche.

## CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS

### CONDITIONS GÉNÉRIQUES

Tarifs professionnels consentis.

### CONDITIONS PARTICULIÈRES

- Les pots sont conditionnés en pots en verre de deux tailles différentes : 250 gr et 500 gr en cartons de 12 pots.
- La livraison est effectuée par nos soins (minimum de 3 cartons de 12 pots).
- Le délai de livraison est d'une semaine.
- Concernant nos tarifs pour les professionnels les prix sont de 5,80 € HT pour les pots de 500 gr et 3,80 € HT pour les pots de 250 gr.
- Le prix de vente aux particuliers est normalement de 7,50 € pour les 500 gr et 4,80 € pour les 250 gr.
- Frais de livraison offert.
- Possibilité de Dépôt/Vente.

PRODUCTEUR VENDEUR ■ **PRODUITS DE BOUCHE**
**Benjamin ANDRIEU**

Tél. +33 4 68 44 02 17

Port. +33 6 45 15 41 88

LES TERROIRS DU VERTIGE

2 Chemin des Vignerons

11220 TALAIRAN

info@terroirsduvertige.fr

<https://terroirsduvertige.com/>

# LES TERROIRS DU VERTIGE

## Descriptif

Les Terroirs du Vertige prennent racine en 1932 avec le regroupement de courageux vignerons, conjuguant ainsi l'ensemble du savoir-faire des anciennes petites caves des villages avoisinant pour encore rehausser d'un cran la qualité viticole de Talairan.

Le vignoble de la cave coopérative s'étend sur plus de 20 communes, dont Talairan, Jonquières, Lagrasse... Actuellement, 170 vignerons perpétuent l'héritage historique de la viticulture en associant ce savoir ancestral à une technique moderne de pointe, association appliquée ensuite sur les 1200 ha composant le vignoble.

Le vignoble, situé entre 150 et 500 mètres d'altitude. Placé sur les hauteurs, notre terroir profite d'un climat bien spécifique de type continental en milieu méditerranéen, offert par les montagnes.



## CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS

### CONDITIONS GÉNÉRIQUES

40 % en moins-value sur l'ensemble des tarifs catalogue (sur les prix publics).

### CONDITIONS PARTICULIÈRES

Frais de port offerts à partir de 300 € de commande.

**Sébastien VINCENT**

Tél. +33 4 68 41 06 92

Port. +33 6 87 34 95 92

LES VINS DE FONTFROIDE

RD 613

11100 NARBONNE

commercial@fontfroide.com

http://www.vins-de-fontfroide.fr

# LES VINS DE FONTFROIDE

## Descriptif

Au cœur d'un paysage d'exception protégé par les collines des Corbières, les vins de Fontfroide portent en eux les secrets de 1000 ans d'histoire. Le vignoble s'est développé autour de ce joyau de l'architecture romane : l'abbaye Cistercienne en terre Cathare. D'abord élevé pour procurer à chaque moine la ration quotidienne préconisée par la règle de Saint Benoît, ses vins se sont peu à peu imprégnés des valeurs des hommes qui produisaient. Découvrir notre gamme, c'est pénétrer un terroir préservé de plaines et de garrigues odorantes, c'est méditer dans les galeries du cloître où les gazouillis des oiseaux enchante le silence, c'est rendre grâce à l'inspiration comme le firent les Fontfroidiens, c'est finalement approcher une forme d'absolu universel dans la félicité.



©yammorel...4231



## CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS

### CONDITIONS GÉNÉRIQUES

30 % en moins-value sur l'ensemble des tarifs catalogue.

### CONDITIONS SPÉCIFIQUES

- Remise de 30 % pour l'achat de 24 bouteilles minimum de notre gamme.
- Panachage possible.
- Ventes en carton de 6 bouteilles.

### CONDITIONS PARTICULIÈRES

- 24 bouteilles par commande minimum.
- Paiement à 30 jours.

## PRODUCTEUR VENDEUR ■ PRODUITS DE BOUCHE

**Michel RANCOULE**

Tél. +33 4 68 31 01 33

MAISON GUINOT  
3 chemin de Ronde  
11300 LIMOUX

office@blanquette.fr

www.blanquette.fr

# MAISON GUINOT

## Descriptif

C'est dans un domaine viticole familial où le savoir-faire est transmis depuis plus de 6 générations que les cuvées Guinot voient le jour. Guinot, au coeur du territoire limouxin, en Occitanie, produit et sélectionne des vins d'exceptions et vous propose une gamme de Blanquette, Crémant et Vins Tranquilles, emblématiques de leur région.



## CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS

### CONDITIONS GÉNÉRIQUES

3 % en moins-value sur l'ensemble des tarifs catalogue à partir de 30 bouteilles achetées.

### CONDITIONS SPÉCIFIQUES

- Étiquettes personnalisées (textes, logos, images) pour chaque prestataire gratuitement et livraison offerte avec design suggéré 2 jours minimum avant livraison.
- Livraison offerte dans les départements 11, 31, 66 à partir de 12 bouteilles.

### CONDITIONS PARTICULIÈRES

- Remise de 5 % dès la première commande.
- Ajustement de 3 % si facture non payée à la troisième relance de paiement.
- Petite quantité possible en relais colis ou en livraison directe si sites de proximité !

**Laurent & Hélène POLONI**

Tél. +33 4 68 43 30 17

MIELLERIE DES CLAUSES

Les Clauses

11200 MONTSERET

mielleriedesclauses@wanadoo.fr

http://miellerie-des-clauses.com/



# MIELLERIE DES CLAUSES

## Descriptif

Nichée au cœur des Corbières, à deux pas de l'Abbaye de Fontfroide, la Miellerie des Clauses à Montseret, c'est l'aventure de cinq apiculteurs qui dure depuis plus de 35 ans. Ils vous proposent une rencontre originale, conviviale, afin de découvrir la vie des abeilles et bien entendu les différents miels que la nature offre. Vous vous apercevrez que le miel c'est un peu comme le vin : plus on le connaît, plus on comprend qu'il est vivant et plus on l'apprécie. Le Théâtre aux Abeilles est un espace dédié à la découverte de nos insectes. Sur une terrasse aménagée l'apiculteur ouvrira une ruche pour vous permettre d'observer ses habitantes. Panneaux pédagogiques et grands écrans viendront illustrer ses commentaires. Enfin, de la salle d'extraction où, en période de récolte, vous pourrez participer et vous délecter du miel fraîchement récolté, à l'atelier de mise en pot, l'apiculteur se fera un plaisir de répondre à toutes vos interrogations. Autre label : Valeurs Parc Naturel.

## CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS

### CONDITIONS GÉNÉRIQUES

20 % en moins-value sur l'ensemble des tarifs catalogue.

### CONDITIONS PARTICULIÈRES

- Produits dérivés du miel fabriqués sur place : pain d'épices, hydromels... Cet apéritif, subtil dosage d'eau et de miel, demande une bonne dose de savoir-faire et de patience. Nos hydromels vieillissent 5 ans en fût de chêne. Lors de votre visite, nous vous révélerons quelques secrets qui nous ont permis d'obtenir de nombreuses médailles d'or au Concours Général Agricole de Paris.
- La Miellerie des Clauses est bien plus qu'une présentation des produits du terroir, c'est aussi l'occasion idéale de découvrir le patrimoine et l'histoire naturelle des Corbières.



**Magali REYNES**

Port. +33 6 75 18 31 61

MOULIN À HUILE DE LA RESTANQUE

 38 avenue des Loisirs  
 11200 ROUBIA

moulinrestanque@gmail.com

http://www.moulinrestanque.com/



# MOULIN À HUILE DE LA RESTANQUE

## Descriptif

A 30 km de la Méditerranée, à Roubia, au cœur du Minervois, terroir chargé d'histoire, au patrimoine architectural varié et aux paysages sculptés par le vent, Laurent et Magali vous accueillent sur leur domaine. Vous logerez dans une bastide au cœur de la propriété plantée d'oliviers et de vignes. Nous vous ferons partager notre passion pour cette terre, héritage familial et nous vous initierons à l'oléiculture, à l'élaboration de l'huile. Nous vous proposons la possibilité de choisir un séjour à la carte en fonction de vos centres d'intérêts : histoire, gastronomie, sport, nature. Laurent, infirmier, Magali, étudiante en Capes d'Histoire Géographie, deux enfants du pays qui ne se destinaient pas à l'agriculture. Les terres familiales plantées de vignes ne sont plus cultivées, est-ce la fin de plusieurs générations d'agriculteurs ? A la fin des années 90, Laurent et Magali reprennent le flambeau et font le choix de l'oléiculture.

## CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS

### CONDITIONS GÉNÉRIQUES

20 % en moins value sur l'ensemble des tarifs catalogue.

### CONDITIONS PARTICULIÈRES

- Possibilité de livraison à partir de 150 € de commande.
- Facturation à la fin du mois.
- Paiement à 30 jours.

**Ghislain DURAND**

Port. +33 6 78 84 38 13

MOUTARDE CATHARE

287 Avenue Jean Fourastie

11400 CASTELNAUDARY

moutardecathare@gmail.com

<https://www.moutardecathare.com/>


# MOUTARDE CATHARE

## Descriptif

Durand Ghislain fondateur de la Moutarde Cathare SAS de Castelnaudary ancien Chef de cuisine, apprenti de la Brasserie du Nord de Mr Paul Bocuse.

Mon projet est de relancé une production artisanale avec une meule en pierre et locale d'une moutarde de qualité. Installer à Castelnaudary, capitale mondiale du cassoulet, mais aussi de fabrication de moutarde depuis 1683.

## CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS

### CONDITIONS GÉNÉRIQUES

25 % en moins-value sur l'ensemble des tarifs catalogue.

### CONDITIONS PARTICULIÈRES

- Commande minimum de 2 cartons de 30 pots de 200 gr, possibilité de mixer les recettes dans les cartons (par exemple 20 pots de 200 gr de chaque recette).
- Frais de port offert.

**William ANSTETT**

Port. +33 6 35 24 10 42

PETITES FEUILLES - TISANES PAYSANNES

Les 4 caïres

11330 TERMES

william@petitesfeuilles.fr

http://www.petitesfeuilles.fr



# PETITES FEUILLES

## TISANES PAYSANNES

### Descriptif

Les plantes sont consommées en infusion depuis des siècles. Cette méthode ancestrale et très efficace permet de prendre soin de soi au quotidien. Petites feuilles propose des tisanes simples et composées, ainsi que des aromates et sels aromatisés aux herbes. Tous mes produits sont composés de plantes cultivées au cœur des Hautes-Corbières dans notre ferme agro-écologique, ainsi que de cueillettes en milieu naturel sur un territoire sauvage et préservé. Mes plantes sont récoltées à la main au moment idéal, séchées artisanalement à basse température, triées et conditionnées avec soin. Cette attention particulière permet de préserver tous leurs parfums et leurs vertus et d'offrir le meilleur des petites feuilles. Formé aux usages des plantes à l'Ecole Lyonnaise des Plantes Médicinales, j'ai voulu créer une gamme jolie et agréable, produite dans la tradition des métiers de paysan et d'herboriste, avec une approche moderne pour faire découvrir au plus grand nombre la beauté des plantes médicinales et le plaisir de les consommer en infusion. La production est certifiée AB Ecocert et sous mention SIMPLES (<https://www.syndicat-simples.org/>).

### CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS

#### CONDITIONS GÉNÉRIQUES

Moins-value sur l'ensemble des tarifs :

- 25 % dès 200 € HT.

- 30 % dès 350 € HT.

#### CONDITIONS PARTICULIÈRES

- Les envois sont facturés au tarif postal en vigueur.

- Livraison possible dès 350 € HT sans frais de port.

## PRODUCTEUR VENDEUR ■ PRODUITS DE BOUCHE

**Lucile ROBERT**

Tél. +33 4 68 31 15 03

Port. +33 6 75 10 38 90

SOCIÉTÉ DES VINS ROBERT

Domaine de Fourn

11300 PIEUSSE

robert.blanquette@wanadoo.fr

Facebook : Blanquette De Limoux Robert

# SOCIÉTÉ DES VINS ROBERT

## Descriptif

En 1937, Pierre ROBERT s'installe au Domaine de Fourn à Pieusse à 20 kilomètres de Carcassonne. A cette époque, il cultive 1 hectare 50 de Mauzac, le cépage traditionnel de la région de Limoux qui donnera le nom à la Blanquette de Limoux. Convaincu du potentiel du domaine, il part se perfectionner en Champagne pour parfaire sa méthode sur les effervescents. En 1957, ses fils puis ses petits-fils poursuivent la progression des surfaces plantées en AOC et la commercialisation dans le monde. Les vignes sont cultivées dans le respect de l'environnement en agriculture raisonnée : Terra Vitis et une certification Haute Valeur Environnementale. Toujours dans la même continuité, les filles produisent les 4 appellations : AOP Blanquette de Limoux, AOP Limoux Méthode Ancestrale, AOP Crémant de Limoux et AOP Limoux rouge et des IGP vins de pays d'Oc. Pour l'élaboration de ces vins, nous utilisons comme cépages : Mauzac, Chardonnay, Chenin, Pinot Noir, Merlot, Cabernet, Syrah et Côt.

Notre domaine est ouvert tous les jours pour des dégustations et visite de nos caves souterraines creusées à 7m afin d'obtenir les meilleures conditions pour l'élevage sur lattes des effervescents produits sur l'aire de l'appellation Limoux (9h-12h, 14h-19h). Pour les groupes sur rendez-vous.



## CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS

### CONDITIONS GÉNÉRIQUES

20 % en moins-value sur l'ensemble des tarifs catalogue.

## PRODUCTEUR VENDEUR ■ PRODUITS DE BOUCHE

**Catherine LAFFONT**

Tél. +33 4 68 43 61 18

TERRE D'EXPRESSION CRÉATEURS DE VINS OCCITANS

5 rue des Coopératives

11200 FABREZAN

info@terredexpression.fr

http://www.terredexpression.fr



# TERRE D'EXPRESSION

## CRÉATEURS DE VINS OCCITANS

**Descriptif**

UNE CAVE COOPÉRATIVE DE FEMMES ET D'HOMMES DE CARACTÈRE.

Depuis des centaines d'années, les hommes de nos villages ont relevé les défis et implanté des vignes dans les endroits les plus inaccessibles. Ils ont su transmettre cette obstination à leurs enfants, qui perpétuent à leur tour les traditions. Aujourd'hui, ils clament haut et fort ces valeurs ancestrales que sont le partage, la convivialité, l'humilité, le respect de la nature et la fierté d'appartenance à notre chère terre des Corbières. Des hommes, des femmes, tous des Fortes Têtes qui œuvrent ensemble pour créer ces vins, à leur image...

**Vins HVE et vins Biologiques.**

### CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS

**CONDITIONS GÉNÉRIQUES**

10 % en moins-value sur l'ensemble des tarifs catalogue.

**CONDITIONS PARTICULIÈRES**

10 % de remise au cellier Charles Cros à Fabrezan.

PRODUCTEUR VENDEUR ■ **PRODUITS DE BOUCHE**
**Jacques BUFFIÈRE**

Port. +33 6 60 85 55 99

 TRUFFIÈRE DU PLÔ DU MOULIN  
 11160 VILLENEUVE-MINERVOIS

plodumoulin@gmail.com

www.truffes-noires-carcaonne.fr



# TRUFFIÈRE DU PLÔ DU MOULIN

## Descriptif

Installée au cœur du triangle d'or de la truffe audoise à Villeneuve Minervois (Cabrespine, Trassanel) la Truffière du Plô du moulin propose de prolonger les plaisirs gustatifs du diamant noir tout au long de l'année, tant pour les amateurs de truffes que pour les visiteurs de passage à la recherche de nouvelles saveurs. Tous nos produits transformés proposent des alliances subtiles entre la truffe et des produits de terroir (sel de Gruissan, miel, muscat, foie gras, rillettes, huile d'olives). Notre production est artisanale et n'utilise ni conservateur, ni arôme artificiel pour rester au plus près de ce produit d'exception qu'est la truffe audoise sous label Pays Cathare.

## CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS

### CONDITIONS GÉNÉRIQUES

35 % en moins value sur l'ensemble des produits.

### CONDITIONS PARTICULIÈRES

- Conditionnement des produits par 6.
- Frais de port en sus.

## PRODUCTEUR VENDEUR ■ PRODUITS DE BOUCHE

**Marine SERRES**

Tél. +33 4 68 75 83 66

Port. +33 6 77 51 41 11

 VINAIGRERIE CYRIL CODINA  
 16 Boulevard de la Promenade  
 11220 LAGRASSE

vinaigrerie.cc@gmail.com

<https://www.vinaigrescodina.com/>


# VINAIGRERIE CYRIL CODINA

## Descriptif

Créateur de vinaigres depuis plus de 18 ans, Cyril élabore de nouvelles variétés de vinaigres et de balsamiques et expérimente de nouvelles approches techniques. Sa production comptabilise aujourd'hui plus de 50 vinaigres. Chaque famille de vinaigres possède sa texture et son acidité propre, pour différentes utilisations dans l'assiette, de l'entrée au dessert.

## CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS

### CONDITIONS SPÉCIFIQUES

Tarifs du catalogue déjà calculés pour les professionnels.

### CONDITIONS PARTICULIÈRES

- Frais de port à la charge de l'acheteur pour une livraison en dehors de l'Aude (Poids du colis 30 kg maximum).
- Livraison possible, examen sur demande.
- Pas de minimum de bouteilles par référence.
- Possibilité d'échantillons pour faire déguster.
- Pas de conditionnement imposé.

**Peter WOLLNY**

Tél. +33 4 68 74 73 33

Port. +33 6 40 23 49 31

ACILAB - TRAIT D'UNION ACCOMPAGNEMENT

7 rue du Cougaing

11300 LIMOUX

pro@acilab.fr

http://www.acilab.fr



# ACILAB TRAIT D'UNION ACCOMPAGNEMENT

## Descriptif

Acilab est une association d'insertion économique par la fabrication numérique.

Acilab développe, conçoit et fabrique des objets décoratifs, ludiques et pratiques personnalisables à l'aide de machines numériques comme des découpeuses et graveuses laser, des fraiseuses numériques ou des imprimantes 3D.

En partant du prototype unique jusqu'à la petite série, la seule limite est l'imagination.

Dans notre Atelier qui est situé à Limoux, des salariés en parcours d'insertion apprennent les techniques de conception et de fabrication assistées par l'ordinateur.

Notre atelier est aussi un Laboratoire de Fabrication ou FabLab qui est ouvert au public et où vous pouvez vous-mêmes réaliser votre projet de fabrication.

## CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS

### CONDITIONS GÉNÉRIQUES

Prix professionnels déjà appliqués au catalogue.

### CONDITIONS PARTICULIÈRES

#### Exemples de réalisations :

- Coffre trésor en découpe laser 7 cm x 6 cm x 6 cm = 10 €.
- Boîte tour avec charnière 6 cm x 6 cm x 15,50 cm = 16 €.
- Boîte ellipse 13 cm x 6 cm x 11 cm = 17 €.
- Trébuchet à assembler 11 cm x 20 cm x 5 cm = 28 €.

PRODUCTEUR VENDEUR ■ **TEXTILE, MODE**
**Eppo et Amélie DEKKER**

Tél. +33 4 68 49 75 60

Port. +33 6 51 45 27 30

EPPO DEKKER - Créateur de mode - styliste

EPPO DESIGN - Atelier - l'art de la mode

4 B chemin des Etiroirs

11220 LAGRASSE

amepposhop@gmail.com

http://www.eppodesignatelier.com



# EPPO DEKKER - CRÉATEUR DE MODE - STYLISTE

## EPPO DESIGN

### ATELIER - L'ART DE LA MODE

#### Descriptif

Découvrez la boutique-atelier du créateur hollandais Eppo Dekker, situé au cœur du village de Lagrasse, place de la halle. Vous trouverez un choix original de pièces uniques en prêt à porter. De la conception à la fabrication, tout est créé par le couturier, dans son atelier, sur place.

Il attache une importance particulière aux tissus naturels de qualité qu'il harmonise selon ses envies avec un sens certain du détail.

Il offre aussi un service de « sur mesure » en retouchant ses créations à votre taille si besoin.

Une chose est sûre : Si vous aimez les créations de qualité, uniques et originales c'est la bonne adresse !

#### CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS

##### CONDITIONS GÉNÉRIQUES

30 % en moins-value sur l'ensemble des tarifs catalogue.

##### CONDITIONS PARTICULIÈRES

- Livraison gratuite dans les boutiques. Retour avec retouches possibles pour les clients.
- Envoi à l'étranger possible avec rajout des frais de port. Quantité de base : 10 pièces.
- Délai de livraison : 1 semaine à 1 mois.
- Réactivité Juin / Août : 8 jours.

## PRODUCTEUR DÉPOSANT ■ BIJOUX

**Jean-François MAFFEIS**

Tél. +33 5 61 65 47 54

Port. +33 6 75 97 61 88

ART &amp; ZEN

Pont de Saint-Pierre de Rivière

09000 BRASSAC

artezen.collection@gmail.com

http://www.yango.store

# ART & ZEN

**Fiche Produit :**

- Boucle d'oreille croix occitane argent 92,5 %, p 81
- Collier en pierre naturelle fait main, p 82
- Set pendentif croix occitane + chaîne argent 92,5 %, p 83



Bijoux (Commerce équitable). Art & Zen est une entreprise tournée vers l'artisanat. Nous collaborons avec des artisans, principalement en Asie, d'où nous importons nos articles. Nous réalisons également dans notre atelier Français, différents bijoux avec l'emploi de pierres véritables et de cuir. Nos colliers en pierre véritable, sont réalisés et taillés à la main, dans le respect et intérêt de nos nombreux artisans leur permettant de travailler dans leurs villages ou tribus de l'Asie du Sud Est. Nous garantissons une production planifiée sur toute l'année avec un temps de travail suffisant pour une fabrication dans les meilleures conditions possibles gages d'une bonne qualité. Leur non exploitation est une de nos valeurs principales étant sensibles à la précarité dans laquelle la majorité se trouve ; notre prix d'achat est fixe et bien au-dessus de celui pratiqué dans leur région, ce qui leur assure les besoins annuels.

**ART & ZEN****Jean-François MAFFEIS**

Tél. +33 5 61 65 47 54

Port. +33 6 75 97 61 88

Pont de Saint-Pierre de Rivière  
09000 BRASSAC

artezen.collection@gmail.com

<http://www.yango.store>

# BOUCLE D'OREILLE CROIX OCCITANE ARGENT 92,5 %

**CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES  
AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS  
AU TITRE D'UN DISPOSITIF DE DÉPÔT-VENTE**

Livraison ou envoi messagerie minimum de livraison 200 € pour port gratuit.  
Article à garder sous blister sinon risque d'oxydation.

Prix de vente public / Approvisionnement / Réassort					
<b>TTC</b>	14,80 €	<b>HT</b>	12,33 €	<b>TVA</b>	20 %
<b>Commisionnement site :</b>		8,23 €	<b>Taux de commisionnement :</b>		67 %
<b>Quantité de base:</b>	10/20	<b>Délais de livraison :</b>	1 à 2 semaines	<b>Réactivité juin/août :</b>	15 jours

**Descriptif du produit**

Commerce équitable.

Boucle d'oreille Croix Occitane en argent 92,5 %, poinçonnée, produit sous blister.

Prix achat : 4,10 € (sans TVA art 293B).

Toute la collection (chaîne, pendentif, BO) est en argent 92,5 % métaux précieux et les pièces sont poinçonnées.



**ART & ZEN****Jean-François MAFFEIS**

Tél. +33 5 61 65 47 54

Port. +33 6 75 97 61 88

Pont de Saint-Pierre de Rivière  
09000 BRASSAC

artezen.collection@gmail.com

<http://www.yango.store>

# COLLIER EN PIERRE NATURELLE FAIT MAIN

## CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS AU TITRE D'UN DISPOSITIF DE DÉPÔT-VENTE

Port offert pour un minimum de commande de 200 €.  
 Présentoir de comptoir mis à disposition gracieusement.  
 Quantité minimale de réassort : 50 pièces.

Prix de vente public / Approvisionnement / Réassort					
<b>TTC</b>	6 €	<b>HT</b>	5 €	<b>TVA</b>	20 %
<b>Commissionnement site :</b>		2,80 €	<b>Taux de commissionnement :</b>		56 %
<b>Quantité de base:</b>	100	<b>Délais de livraison :</b>	6 à 30 jours	<b>Réactivité juin/août :</b>	6 jours

**Descriptif du produit**

Collier en pierre naturelle fait à la main. Pendentif en pierre naturelle (stéatite), réalisé à la main par quelques artisans perpétuant la tradition millénaire du Sud de l'Inde. Ce choix de fabrication a pour objectif de permettre aux artisans et à leurs familles d'accéder à un revenu leur permettant de vivre et de scolariser leurs enfants. La réalisation à la main fait du pendentif un modèle unique.



**ART & ZEN****Jean-François MAFFEIS**

Tél. +33 5 61 65 47 54

Port. +33 6 75 97 61 88

Pont de Saint-Pierre de Rivière  
09000 BRASSAC

artezen.collection@gmail.com

<http://www.yango.store>

# SET PENDENTIF CROIX OCCITANE

## + CHAÎNE ARGENT 92,5 %

**CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES  
 AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS  
 AU TITRE D'UN DISPOSITIF DE DÉPÔT-VENTE**

Livraison ou envoi messagerie minimum de livraison 200 € pour port gratuit.  
 Article à garder sous blister sinon risque d'oxydation.

Prix de vente public / Approvisionnement / Réassort					
<b>TTC</b>	24,50 €	<b>HT</b>	20,42 €	<b>TVA</b>	20 %
<b>Commisionnement site :</b>		13,62 €	<b>Taux de commisionnement :</b>		67 %
<b>Quantité de base:</b>	10/20	<b>Délais de livraison :</b>	1 à 2 semaines	<b>Réactivité juin/août :</b>	15 jours

**Descriptif du produit**

Commerce équitable.

Pendentif + chaîne Croix Occitane en argent 92,5 % poinçonné, produit sous blister.

Prix achat : 6,80 € (sans TVA art 293B).

Toute la collection (chaîne, pendentif, BO) est en argent 92,5 % métaux précieux et les pièces sont poinçonnées.



PRODUCTEUR DÉPOSANT ■ **CARTERIE, PAPETERIE**
**Danièle LARREY**

Tél. +33 5 34 57 46 09

Port. +33 6 12 36 94 53

ÉDITIONS LARREY

64 chemin de Tucaut

31100 TOULOUSE

[editions.larrey.cdl@wanadoo.fr](mailto:editions.larrey.cdl@wanadoo.fr)
<http://editions.larrey.cdl.free.fr>
**Fiches Produits :**

- Cartes postales, p 85
- Magnets, p 86
- Sets de table, p 87

# ÉDITIONS LARREY



L'historique du suivi photographique de nombreux lieux de la collection remonte souvent à l'époque où Monsieur Simon Larrey père, Éditeur photographe fondateur des Editions Larrey y fit jadis les premières photos et les premières cartes postales, en noir et blanc (puis cartes colorées au pochoir, puis imprimées en offset). La SARL ÉDITIONS LARREY CDL, spécialiste de la carte postale régionale touristique a diversifié sa production dans des lignes de souvenirs personnalisés, destinés au tourisme (magnets, sets, mugs porte-clés stylos, brochures, etc...). Elle propose ses collections en Midi Pyrénées. Avec une vocation particulière pour le domaine culturel : Les Sites du Pays Cathare, les divers thèmes culturels, le témoignage de la vie passée. Ainsi qu'une autre vocation également pour : Les photos aériennes, les lacs, les sentiers de randonnée récemment tracés, et tout endroit où la beauté rencontre le tourisme.

FICHE PRODUIT ■ **CARTERIE, PAPETERIE**
**ÉDITIONS LARREY**
**Danièle LARREY**

Tél. +33 5 34 57 46 09

Port. +33 6 12 36 94 53

 64 chemin de Tucaut  
 31100 TOULOUSE

[editions.larrey.cdl@wanadoo.fr](mailto:editions.larrey.cdl@wanadoo.fr)
<http://editions.larrey.cdl.free.fr>

# CARTES POSTALES

**CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES  
AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS  
AU TITRE D'UN DISPOSITIF DE DÉPÔT-VENTE**

Réassort selon besoin du présentoir.

Prix de vente public / Approvisionnement / Réassort					
<b>TTC</b>	0,50 €	<b>HT</b>	0,42 €	<b>TVA</b>	20 %
<b>Commissionnement site :</b>		0,15 €	<b>Taux de commissionnement :</b>		35 %
<b>Quantité de base:</b>	3 000	<b>Délais de livraison :</b>	10 jours	<b>Réactivité juin/août :</b>	12 jours

**Descriptif du produit**

Cartes postales traditionnelles.

Collection sur les Châteaux du Pays Cathare et autres sites remarquables.



FICHE PRODUIT ■ **CARTERIE, PAPETERIE**
**ÉDITIONS LARREY**
**Danièle LARREY**

Tél. +33 5 34 57 46 09

Port. +33 6 12 36 94 53

64 chemin de Tucaut

31100 TOULOUSE

editions.larrey.cdl@wanadoo.fr

http://editions.larrey.cdl.free.fr

# MAGNETS

**CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES  
 AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS  
 AU TITRE D'UN DISPOSITIF DE DÉPÔT-VENTE**

Quantité minimale de réassort de 12 magnets.

Prix de vente public / Approvisionnement / Réassort					
<b>TTC</b>	3,50 €	<b>HT</b>	2,91 €	<b>TVA</b>	20 %
<b>Commissionnement site :</b>		1,02 €	<b>Taux de commissionnement :</b>		35 %
<b>Quantité de base:</b>	12	<b>Délais de livraison :</b>	10 jours	<b>Réactivité juin/août :</b>	12 jours

**Descriptif du produit**

Magnets rigides.

2 formats : classique ou long.



FICHE PRODUIT ■ **CARTERIE, PAPETERIE**
**ÉDITIONS LARREY**
**Danièle LARREY**

Tél. +33 5 34 57 46 09

Port. +33 6 12 36 94 53

 64 chemin de Tucaut  
 31100 TOULOUSE

editions.larrey.cdl@wanadoo.fr

http://editions.larrey.cdl.free.fr

# SETS DE TABLE

## CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS AU TITRE D'UN DISPOSITIF DE DÉPÔT-VENTE

Quantité minimale de réassort : sets de tables renouvelés par 12 ou 25.

Prix de vente public / Approvisionnement / Réassort					
<b>TTC</b>	4,90 €	<b>HT</b>	4,08 €	<b>TVA</b>	20 %
<b>Commissionnement site :</b>		1,43 €	<b>Taux de commissionnement :</b>		35 %
<b>Quantité de base:</b>	25	<b>Délais de livraison :</b>	10 jours	<b>Réactivité juin/août :</b>	12 jours

**Descriptif du produit**

Sets de table personnalisés pour les Sites du Pays Cathare.



PRODUCTEUR DÉPOSANT ■ **CRÉATIONS ARTISTIQUES**
**Anne REBY**

Port. +33 6 13 27 52 99

AINSI PASSE LE TEMPS

Domaine de Bagnères

11400 MIREVAL-LAURAGAIS

anne.reby@aplt.fr

<http://ainsipasseletemps.com/>

**Fiche Produit :**

- Gravure à l'eau forte, p 89

# AINSI PASSE LE TEMPS



Deux métiers sont représentés par "Ainsi Passe le Temps" Anne REBY, graveur à l'eau-forte, fresques et illustrations - Didier REBY, Maître Artisan encadrements d'art et enduits décoratifs. Nous participons ensemble depuis 1993 à de nombreux salons publics et professionnels. L'atelier est aussi "Atelier d'Art du Pays Cathare". Nous présentons des réalisations en commun, gravures originales encadrées et nous mettons notre savoir faire dans la réalisation de commandes personnalisées (déco d'hôtels, restaurants, décoration intérieure...).

Nous produisons des gravures à l'eau forte aux tirages limités, numérotés, avec une impression manuelle en taille douce sur papier artisanal. Label Atelier d'Art de France.

FICHE PRODUIT ■ **CRÉATIONS ARTISTIQUES**
**AINSI PASSE LE TEMPS**
**Anne REBY**

Port. +33 6 13 27 52 99

 Domaine de Bagnères  
 11400 MIREVAL-LAURAGAIS

anne.reby@aplt.fr

<http://ainsipasseletemps.com/>


# GRAVURE À L'EAU FORTE

## CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS AU TITRE D'UN DISPOSITIF DE DÉPÔT-VENTE

Plusieurs modèles de gravures sont proposés allant de 12 à 30 € TTC (Prix de vente public). Minimum de commande à 200 €, franco de port. Echange des articles invendus dans l'année pour d'autres produits de prix et format identique. Il est également envisageable de fonctionner en dépôt-vente à titre d'essai durant une première année. Commande de base à partir de 10 gravures en fonction du tarif du modèle. Quantité minimale de réassort : 5 gravures.

Prix de vente public / Approvisionnement / Réassort				
<b>TTC</b>	12 €	<b>HT</b>	10 €	<b>TVA</b> 20 %
<b>Commissionnement site :</b>		3 €	<b>Taux de commissionnement :</b> 30 %	
<b>Quantité de base:</b>	10	<b>Délais de livraison :</b>	15 jours	<b>Réactivité juin/août :</b> 15 jours

### Descriptif du produit

Les gravures à l'eau forte que je vous propose sont des produits de qualité, réalisés de façon artisanale dans mon atelier depuis plus de 20 ans. Les gravures sont présentées sous passe partout dans des pochettes cellophane, accompagnées d'un document d'explication. Ces gravures ont été vendues, et sont en vente actuellement dans de nombreux sites touristiques de l'Aude : boutiques de l'abbaye de Lagrassac, de l'abbaye de Saint Papoul, du château de Termes, des châteaux de Lastours, du Palais des archevêques de Narbonne. Ce sont des produits personnalisés en fonction des sites où ils sont présentés. Gravures à tirages limités numérotés imprimés manuellement sur papier artisanal.



## PRODUCTEUR DÉPOSANT ■ CRÉATIONS ARTISTIQUES

**Laurence CRON**

Port. +33 7 67 22 13 60

CRON LAURENCE CALLIGRAPHE

La Salvie

34220 VELIEUX

laucall@gmail.com

http://www.laurencecron.com

# CRON LAURENCE CALLIGRAPHE

**Fiches Produits :**

- Cartes doubles Zen'Art, p 91
- Cartes postales, p 92
- Marque-pages, p 93



Je calligraphie de la poésie et des phrases philosophiques poétiques. Mes calligraphies sont toutes écrites en français avec des alphabets variés.

Certaines sont très inspirées par la calligraphie persane ou arabe. Je travaille sur du beau papier, avec différents outils ; plumes traditionnelles et techniques, mais aussi de fabrications personnelles : en balsa, carton, papier froissé... Je fabrique moi-même mes encres acryliques afin d'obtenir des couleurs intenses ayant une grande permanence à la lumière. J'aime partager mon art en expliquant mes techniques au public. Je présente des calligraphies, encadrées ou non, de différents prix. J'ai aussi une gamme de petits produits, tels des cartes postales, des marques-pages, des livrets, des carnets, des cartes de vœux... J'anime des ateliers dans des médiathèques ainsi que des stages de calligraphie. J'expose durant toute l'année dans différents salons : calligraphie, livres, poésie, marchés de Noël, bandes dessinées...

FICHE PRODUIT ■ **CRÉATIONS ARTISTIQUES**
**CRON LAURENCE  
 CALLIGRAPHIE**
**Laurence CRON**

Port. +33 7 67 22 13 60

 La Salvia  
 34220 VELIEUX

laucall@gmail.com

<http://www.laurencecron.com>

# CARTES DOUBLES ZEN'ART

## CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS AU TITRE D'UN DISPOSITIF DE DÉPÔT-VENTE

Port à la charge du dépositaire.

Ne pas exposer au soleil.

Produit lors de la facturation non soumis à la TVA article 293B du CGI.

Prix de vente public / Approvisionnement / Réassort					
<b>TTC</b>	5 €	<b>HT</b>	4,17 €	<b>TVA</b>	20 %
<b>Commissionnement site :</b>		1,25 €	<b>Taux de commissionnement :</b>		30 %
<b>Quantité de base:</b>	25	<b>Délais de livraison :</b>	7 jours	<b>Réactivité juin/août :</b>	7 jours



FICHE PRODUIT ■ **CRÉATIONS ARTISTIQUES**
**CRON LAURENCE  
 CALLIGRAPHE**
**Laurence CRON**

Port. +33 7 67 22 13 60

 La Salvie  
 34220 VELIEUX

laucall@gmail.com

http://www.laurencecron.com

# CARTES POSTALES

**CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES  
 AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS  
 AU TITRE D'UN DISPOSITIF DE DÉPÔT-VENTE**

Port à la charge du dépositaire.

Ne pas exposer au soleil.

Produit lors de la facturation non soumis à la TVA article 293B du CGI.

Prix de vente public / Approvisionnement / Réassort					
<b>TTC</b>	1,60 €	<b>HT</b>	1,33 €	<b>TVA</b>	20 %
<b>Commissionnement site :</b>		0,40 €	<b>Taux de commissionnement :</b>		30 %
<b>Quantité de base:</b>	150	<b>Délais de livraison :</b>	7 jours	<b>Réactivité juin/août :</b>	7 jours



## FICHE PRODUIT ■ CRÉATIONS ARTISTIQUES

**CRON LAURENCE  
 CALLIGRAPHE**
**Laurence CRON**

Port. +33 7 67 22 13 60

 La Salvie  
 34220 VELIEUX

laucall@gmail.com

http://www.laurencecron.com

# MARQUE-PAGES

## CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS AU TITRE D'UN DISPOSITIF DE DÉPÔT-VENTE

Port à la charge du dépositaire.

Ne pas exposer au soleil.

Produit lors de la facturation non soumis à la TVA article 293B du CGI.

Prix de vente public / Approvisionnement / Réassort					
<b>TTC</b>	5 €	<b>HT</b>	4,17 €	<b>TVA</b>	20 %
<b>Commissionnement site :</b>		1,25 €	<b>Taux de commissionnement :</b>		30 %
<b>Quantité de base:</b>	20	<b>Délais de livraison :</b>	7 jours	<b>Réactivité juin/août :</b>	7 jours

### Descriptif du produit

Mes marque-pages sont réalisés à la main sur du papier chiffon du Moulin à Papier de Brousses. Il existe une soixantaine de phrases différentes. Possibilité de réalisation sur commande (60 lettres maximum ou prénom). Préciser les tons (Bleu, Orange, Rouge, Jaune, Vert).



PRODUCTEUR DÉPOSANT ■ **CRÉATIONS ARTISTIQUES**
**Philippe ABIZANDA**

Port. +33 6 41 91 02 66

ZANDA

 6 square Gambetta  
 11000 CARCASSONNE

zandamusic@wanadoo.fr

http://www.zandart.fr/

# ZANDA

**Fiches Produits :**

- Peinture sur tableaux, p 95
- Peinture sur tableaux, p 96
- Sérigraphie numérotée de 1 à 100, p 97



Né en 1956, il a passé son enfance à Lagrasse au coeur du département de l'Aude, bercé par l'histoire et les traditions du Pays Cathare. Issu de l'école des Beaux-Arts de Toulouse, il fait voyager et communiquer l'amour de son terroir en France et dans le monde entier. Il est par sa peinture, réalisée à l'encre rouge, jaune et noire, l'ambassadeur de sa région, au travers de ses mélodies picturales. Et si l'on parle de mélodies, le mot n'est pas vain, car il est musicien, ambiancier de la vie comme il aime le dire et magicien des mots, qu'il aime manipuler dans toutes les dimensions, et qu'on retrouve dans ses tableaux. Cet univers est mené de main de maître par un chien nommé Kui-Kui le chien cabot, qui ne manque d'allure, qui dans son oeil pétillant observe et accompagne l'artiste. De ce choix judicieux, découle une tonalité ludique et chaleureuse où germe un monde onirique.

FICHE PRODUIT ■ **CRÉATIONS ARTISTIQUES**
**ZANDA****Philippe ABIZANDA**

Port. +33 6 41 91 02 66

6 Square Gambetta  
11000 CARCASSONNE

zandamusic@wanadoo.fr

<http://www.zandart.fr/>

# PEINTURE SUR TABLEAUX

**CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES  
 AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS  
 AU TITRE D'UN DISPOSITIF DE DÉPÔT-VENTE**

Possibilité de réassort à la demande sur simple appel téléphonique.

Prix de vente public / Approvisionnement / Réassort					
<b>TTC</b>	100 €	<b>HT</b>	83,33 €	<b>TVA</b>	20 %
<b>Commisionnement site :</b>		25 €	<b>Taux de commisionnement :</b>		30 %
<b>Quantité de base:</b>	20	<b>Délais de livraison :</b>	1 jour	<b>Réactivité juin/août :</b>	1 jour

**Descriptif du produit**Toile sur chassis bois 20 x 20 cm.  
Paysages et patrimoine de Lagrasse.

FICHE PRODUIT ■ **CRÉATIONS ARTISTIQUES**
**ZANDA****Philippe ABIZANDA**

Port. +33 6 41 91 02 66

6 Square Gambetta  
11000 CARCASSONNE

zandamusic@wanadoo.fr

<http://www.zandart.fr/>

# PEINTURE SUR TABLEAUX

**CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES  
 AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS  
 AU TITRE D'UN DISPOSITIF DE DÉPÔT-VENTE**

Possibilité de réassort à la demande sur simple appel téléphonique.

Prix de vente public / Approvisionnement / Réassort					
<b>TTC</b>	100 €	<b>HT</b>	83,33 €	<b>TVA</b>	20 %
<b>Commissionnement site :</b>		25 €	<b>Taux de commissionnement :</b>		30 %
<b>Quantité de base:</b>	20	<b>Délais de livraison :</b>	1 jour	<b>Réactivité juin/août :</b>	1 jour

**Descriptif du produit**Toile sur châssis bois 20 x 20 cm.  
Paysages et patrimoine de Lagrasse.

FICHE PRODUIT • **CRÉATIONS ARTISTIQUES**
**ZANDA****Philippe ABIZANDA**

Port. +33 6 41 91 02 66

6 Square Gambetta  
11000 CARCASSONNE

zandamusic@wanadoo.fr

<http://www.zandart.fr/>

# SÉRIGRAPHIE PAPIER NUMÉROTÉE DE 1 A 100

**CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES  
AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS  
AU TITRE D'UN DISPOSITIF DE DÉPÔT-VENTE**

Possibilité de réassort à la demande sur simple appel téléphonique.

Prix de vente public / Approvisionnement / Réassort					
<b>TTC</b>	35 €	<b>HT</b>	29,17 €	<b>TVA</b>	20 %
<b>Commissionnement site :</b>		8,75 €	<b>Taux de commissionnement :</b>		30 %
<b>Quantité de base:</b>	20	<b>Délais de livraison :</b>	1 jour	<b>Réactivité juin/août :</b>	1 jour

**Descriptif du produit**

Sérigraphie papier numérotée de 1 à 100.

Sous-verre 24 x 30 cm.

- Un modèle sur la Cité de Carcassonne.
- Deux modèles sur l'Abbaye de Lagrasse.



## PRODUCTEUR DÉPOSANT ■ JEUX, UNIVERS ENFANTS

**Benoît CHAPELLE**

Port. +33 6 98 20 94 92

PAR BELENOS

571 rue du Maréage

01390 MONTHIEUX

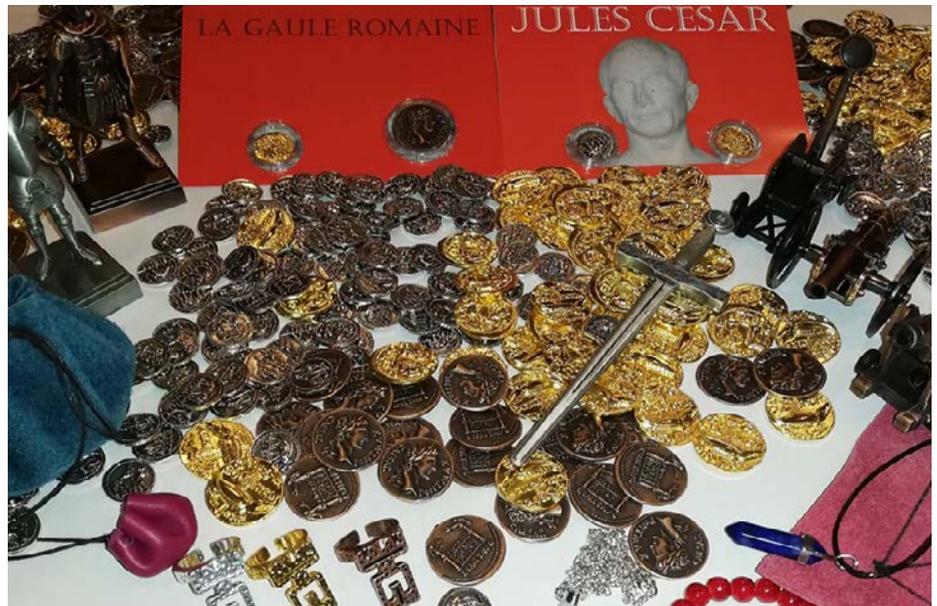
par.belenos@free.fr

http://parbelenos.fr

# PAR BELENOS

**Fiches Produits :**

- Bourse en cuir avec dés et règle du jeu, p 99
- Jeu interactif, p 100
- Pendentif reproduction de monnaie, p 101



La société Par Bélénos propose des produits dérivés aux boutiques de musées et de sites culturels. Nous avons l'habitude de travailler avec des sites de toutes tailles. Afin d'aider les gestionnaires de boutiques dans leur choix de produits nous proposons en plus de l'achat ferme la solution du dépôt-vente. Les jeux en cuir que nous vendons sont fabriqués à la main en France. Nos reproductions de monnaies sont utilisées par le service médiation de la Réunion des Musées nationaux-Grand Palais. Nous pouvons étudier avec vous la possibilité de réaliser une reproduction de monnaie pour votre site. Nous proposons aussi des pendentifs, des bagues, des bracelets, des porte-clefs, des taille-crayons, et bien d'autres choses. Nous recherchons constamment de nouveaux produits, si vous avez besoin d'un produit particulier n'hésitez pas à nous contacter. Les packagings de nos produits sont personnalisables afin que chaque site puisse proposer à ses visiteurs un produit qui lui soit propre.

## FICHE PRODUIT ■ JEUX, UNIVERS ENFANTS

**PAR BELENOS**
**Benoît CHAPPELLE**

Port. +33 6 98 20 94 92

 571 rue du Maréage  
 01390 MONTHIEUX

par.belenos@free.fr

http://parbelenos.fr

# BOURSE EN CUIR

## AVEC DÉS ET RÈGLE DU JEU

### CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS AU TITRE D'UN DISPOSITIF DE DÉPÔT-VENTE

Commande de 200 € tous produits confondus, frais de port offert.

Retour à la charge du dépositaire.

Produit lors de la facturation non soumis à la TVA article 293B du CGI.

Prix de vente public / Approvisionnement / Réassort					
<b>TTC</b>	12 €	<b>HT</b>	10 €	<b>TVA</b>	20 %
<b>Commissionnement site :</b>		3 €	<b>Taux de commissionnement :</b>		30 %
<b>Quantité de base:</b>	5	<b>Délais de livraison :</b>	10 jours	<b>Réactivité juin/août :</b>	5 jours

### Descriptif du produit

Les bourses en cuir sont fabriquées à la main en France. Les dés sont en terre et fabriqués en France. La notice de jeu explique comment jouer. Celle-ci peut être personnalisée pour y ajouter votre logo. Nous pouvons adapter le jeu suivant vos collections. Nous pouvons aussi y inclure des monnaies.



## FICHE PRODUIT ■ JEUX, UNIVERS ENFANTS

**PAR BELENOS**
**Benoît CHAPELLE**

Port. +33 6 98 20 94 92

571 rue du Maréage

01390 MONTHIEUX

par.belenos@free.fr

http://parbelenos.fr

# JEU INTERACTIF

## CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS AU TITRE D'UN DISPOSITIF DE DÉPÔT-VENTE

Commande de 200 € tous produits confondus, frais de port offert.

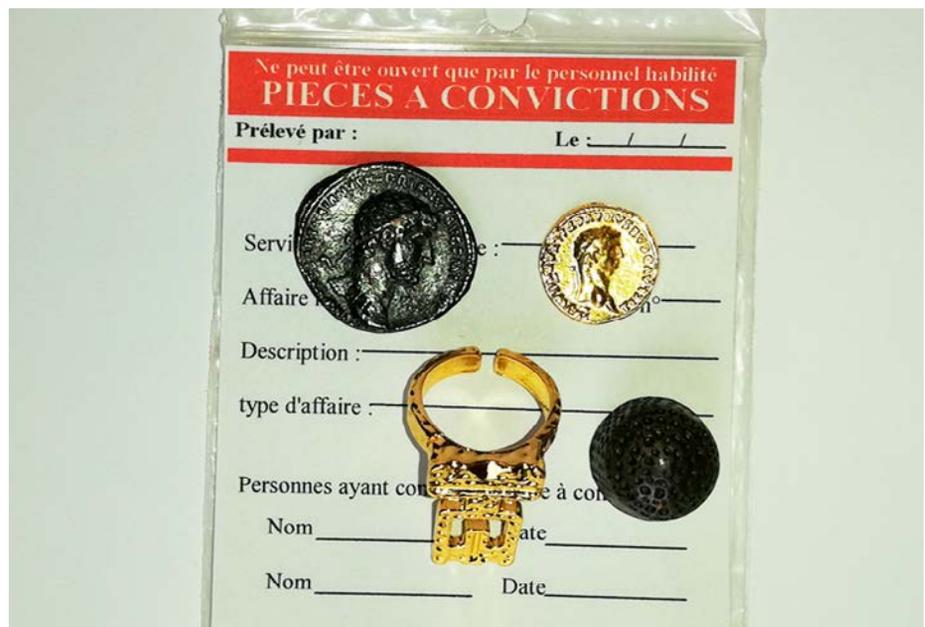
Retour à la charge du dépositaire.

Produit lors de la facturation non soumis à la TVA article 293B du CGI.

Prix de vente public / Approvisionnement / Réassort					
<b>TTC</b>	25 €	<b>HT</b>	20,83 €	<b>TVA</b>	20 %
<b>Commissionnement site :</b>		6,25 €	<b>Taux de commissionnement :</b>		30 %
<b>Quantité de base:</b>	1	<b>Délais de livraison :</b>	10 jours	<b>Réactivité juin/août :</b>	5 jours

### Descriptif du produit

Le sachet se présente comme un scellé de pièces à conviction. Il contient deux monnaies, un dé à coudre et une bague. Il faut se connecter sur internet pour faire une petite enquête sur la provenance des objets et leur lieu de découverte et remplir un texte à trous pour vérifier ses hypothèses.



## FICHE PRODUIT ■ JEUX, UNIVERS ENFANTS

**PAR BELENOS**  
**Benoît CHAPPELLE**

Port. +33 6 98 20 94 92

 571 rue du Maréage  
 01390 MONTHIEUX

par.belenos@free.fr

http://parbelenos.fr

# PENDENTIF REPRODUCTION DE MONNAIE

## CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS AU TITRE D'UN DISPOSITIF DE DÉPÔT-VENTE

Commande de 200 € tous produits confondus, frais de port offert.

Retour à la charge du dépositaire.

Produit lors de la facturation non soumis à la TVA article 293B du CGI.

Prix de vente public / Approvisionnement / Réassort					
<b>TTC</b>	5 €	<b>HT</b>	4,17 €	<b>TVA</b>	20 %
<b>Commisionnement site :</b>		1,25 €	<b>Taux de commisionnement :</b>		30 %
<b>Quantité de base:</b>	10	<b>Délais de livraison :</b>	10 jours	<b>Réactivité juin/août :</b>	5 jours

### Descriptif du produit

Pendentif fourni avec une cordelette et une notice explicative décrivant la monnaie. Disponible avec toutes les monnaies de notre catalogue. Disponible aussi sous forme de bracelet et de porte-clefs sans packaging.



PRODUCTEUR DÉPOSANT ■ **LIBRAIRIE, MULTIMÉDIA**
**André AUTHIER**

Tél. +33 4 68 25 47 53

Port. +33 6 07 04 44 66

ACAMPO

L'Horto

2 rue Général Laperrine

11000 CARCASSONNE

acampo11@orange.fr

<https://acampo.pagesperso-orange.fr/>

**Fiches Produits :**

- Voies d'eau d'Occitanie vues du ciel, p 103
- L'Aude vue du ciel, p 104
- CD les 2 livres dématérialisés format PDF, p 105

# ACAMPO



André AUTHIER avait collaboré au livre "Les couleurs de l'Aude" paru en 2002 aux éditions VILO et souhaitait éditer en compte d'auteur son texte de cet ouvrage épuisé avec ses photos aériennes des animations-diaporamas développés par l'Acampo. Ce projet s'est enfin réalisé en 2017 avec la sortie de 2 livres : L'Aude vue du ciel et Voies d'eau d'Occitanie vues du ciel. En 2020, les "voies d'eau" sont rééditées en version "corrigée-augmentée" et "l'Aude" est prévu pour bientôt...

**FICHE PRODUIT • LIBRAIRIE, MULTIMÉDIA**
**ACAMPO**
**André AUTHIER**

Tél. +33 4 68 25 47 53

Port. +33 6 07 04 44 66

L'Horto

2 rue Général Laperrine

11000 CARCASSONNE

acampo11@orange.fr

https://acampo.pagesperso-orange.fr/

# VOIES D'EAU D'OCCITANIE VUES DU CIEL

**CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES  
AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS  
AU TITRE D'UN DISPOSITIF DE DÉPÔT-VENTE**

20 % à 25 % de taux de commissionnement sur le prix public selon quantité.

Quantité de base mini = 5 unités.

Délais de livraison 2 à 5 jours y compris juillet-août.

Reprise des invendus si non abimés.

Frais de port en sus si envoi postal.

L'Acampo n'est pas assujéti à la TVA, les factures s'entendent sans TVA.

**Descriptif du produit**

Le livre "Voies d'eau d'Occitanie vues du ciel", nouvelle édition corrigée et augmentée, vous invite en 122 pages et plus de 390 photos aériennes, plans, iconographies des archives de Voies Navigables de France, schémas et croquis de l'auteur, à redécouvrir les canaux du Midi : Canal Royal de Languedoc (1681), de la Robine (1696), de Jonction (1797), de Carcassonne (1810) mais aussi le système d'alimentation en eau du Canal du Midi à partir de la Montagne Noire (La rigole de la Montagne, le Sor et le Laudot, la Rigole de la Plaine).



FICHE PRODUIT ■ **LIBRAIRIE, MULTIMÉDIA**
**ACAMPO****André AUTHIER**

Tél. +33 4 68 25 47 53

Port. +33 6 07 04 44 66

L'Horto

2 rue Général Laperrine

11000 CARCASSONNE

acampo11@orange.fr

<https://acampo.pagesperso-orange.fr/>

# L'AUDE VUE DU CIEL

**CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES  
AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS  
AU TITRE D'UN DISPOSITIF DE DÉPÔT-VENTE**

20 % à 25 % de taux de commissionnement sur le prix public selon quantité.

Quantité de base mini = 5 unités.

Délais de livraison 2 à 5 jours.

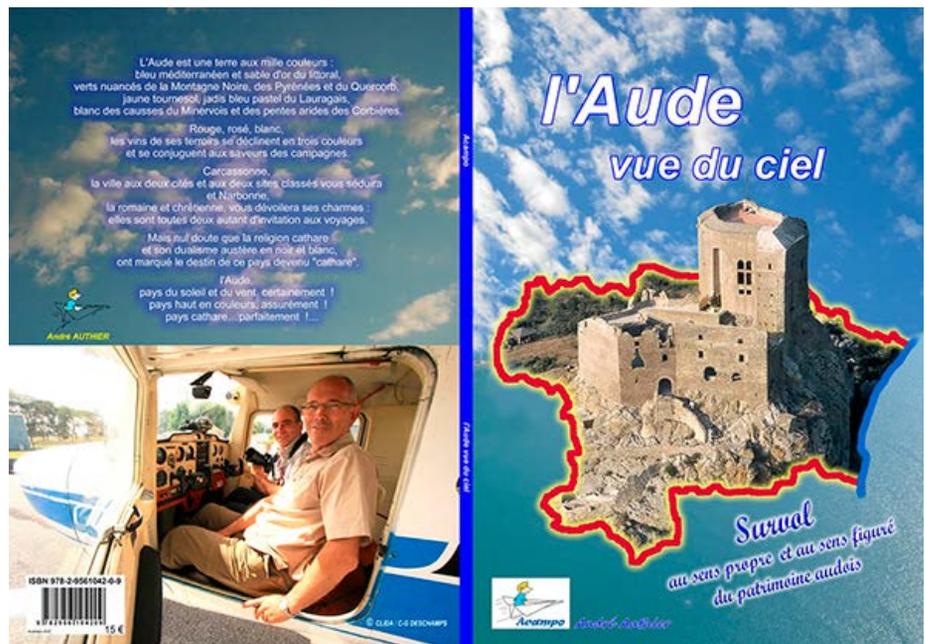
Reprise des invendus si non abimés.

Frais de port en sus si envoi postal.

L'Acampo n'est pas assujéti à la TVA, les factures s'entendent sans TVA.

**Descriptif du produit**

Livre de 108 pages, plus de 200 photos aériennes, images, schémas et dessins illustrent le texte. Après une introduction sur quelques notions survolées du département de l'Aude, son territoire est découpé en 9 pays pour en 9 chapitres présenter l'essentiel de l'Aude. 3 chapitres complémentaires spécifiques donnent quelques précisions sur la chronologie historique locale, le catharisme et les terroirs viticoles.



FICHE PRODUIT • **LIBRAIRIE, MULTIMÉDIA****ACAMPO****André AUTHIER**

Tél. +33 4 68 25 47 53

Port. +33 6 07 04 44 66

L'Horto

2 rue Général Laperrine

11000 CARCASSONNE

acampo11@orange.fr

<https://acampo.pagesperso-orange.fr/>**CD 2 LIVRES  
DÉMATÉRIALISÉS  
FORMAT PDF****CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES  
AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS  
AU TITRE D'UN DISPOSITIF DE DÉPÔT-VENTE**

20 % à 25 % de taux de commissionnement sur le prix public selon quantité.

Quantité de base mini = 5 unités.

Délais de livraison 2 à 5 jours.

Reprise des invendus si non abimés.

Frais de port en sus si envoi postal.

L'Acampo n'est pas assujéti à la TVA, les factures s'entendent sans TVA.

**Descriptif du produit**

Pour s'adapter aux nouvelles technologies, les Editions ACAMPO proposent depuis 2018 la version dématérialisée des livres :

Un CD regroupe les 2 livres au format PDF à lire sur votre PC ou à transférer sur votre tablette.

NB : le CD contient les 2 livres en 2 fichiers PDF à un prix attractif : 10 € le CD au lieu de 30 € pour 2 livres en version papier à 15 €/unité.

**2 livres sur 1 CD**

**2 livres dématérialisés  
au format PDF  
à lire sur PC ou tablette**

**2 fichiers PDF**

PRODUCTEUR DÉPOSANT ■ **LIBRAIRIE, MULTIMÉDIA**
**Christine MARTINEZ**

Tél. +33 4 68 11 31 54

ARCHIVES DÉPARTEMENTALES DE L'AUDE

41 avenue Claude Bernard

11000 CARCASSONNE

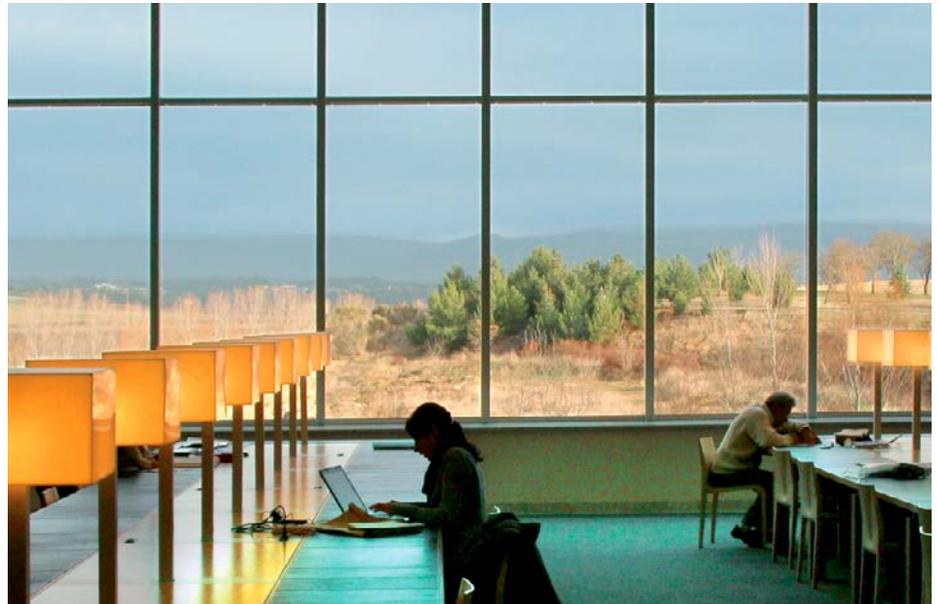
christine.martinez3@aude.fr

<http://audealaculture.fr/archives>

# ARCHIVES DÉPARTEMENTALES DE L'AUDE

**Fiches Produits :**

- Au temps de la croisade, p 107  
(Actes de conférences et tables rondes)
- Au temps de la croisade, p 108  
(Catalogue d'exposition)
- Charpentes et plafonds, p 109  
peints médiévaux en Pays d'Aude



Créées par la Révolution Française en 1796, les Archives départementales ont été constituées à l'origine pour conserver les papiers des administrations supprimées de l'Ancien Régime et les archives saisies des établissements religieux et des émigrés. Depuis lors, elles collectent et abritent également les documents produits par les administrations, services publics et collectivités ayant leur siège dans le département. Responsables de la conservation pérenne des archives publiques, qui constituent l'essentiel des collections, elles enrichissent également celles-ci grâce aux dons, achats ou dépôts d'archives privées de toute nature. Les Archives départementales de l'Aude assurent la conservation de près de 26 km de documents, dont les plus anciens remontent au VIII<sup>ème</sup> siècle. Elles accueillent chaque jour dans leur salle de consultation un nombreux public intéressé par l'histoire départementale et sont garantes de ce très riche héritage, indispensable à la construction de notre mémoire.

FICHE PRODUIT ■ **LIBRAIRIE, MULTIMÉDIA**
**ARCHIVES  
 DÉPARTEMENTALES  
 DE L'AUDE**
**Christine MARTINEZ**

Tél. +33 4 68 11 31 54

 41 avenue Claude Bernard  
 11000 CARCASSONNE

christine.martinez3@aude.fr

http://audealaculture.fr/archives

# AU TEMPS DE LA CROISADE

**(ACTES DE CONFÉRENCES ET TABLES RONDES)**
**CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES  
 AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS  
 AU TITRE D'UN DISPOSITIF DE DÉPÔT-VENTE**

Prix de vente public / Approvisionnement / Réassort					
<b>TTC</b>	30 €	<b>HT</b>	28,44 €	<b>TVA</b>	5,5 %
<b>Commissionnement site :</b>		7,44 €	<b>Taux de commissionnement :</b>		26,16 %

**Descriptif du produit**

En 2009, le Département a programmé sur tout le territoire un cycle de conférences et de tables rondes qui devait permettre au plus grand nombre de prendre connaissance des derniers résultats de la recherche historique et d'engager des débats avec des chercheurs confirmés. Elles avaient 5 thèmes : l'aspect religieux (de la genèse du catharisme au déclenchement de la croisade), l'aspect culturel (richesse de la littérature en langue d'oc et poésie des troubadours), l'aspect social (présentation des forces militaires en présence, seigneurs méridionaux et franciliens), l'habitat et la vie quotidienne (châteaux et forteresses seigneuriales, structures villageoises), les répercussions de la croisade sur le monde méridional. Afin de donner une diffusion plus large à ces communications scientifiques, les Archives départementales ont publié en février 2011 les interventions des historiens, archéologues, linguistes et philologues qui contribuèrent au succès de cette commémoration.

## Au temps de la Croisade

 Sociétés et pouvoirs en Languedoc au XIII<sup>e</sup> siècle


**ARCHIVES  
 DÉPARTEMENTALES  
 DE L'AUDE**
**Christine MARTINEZ**

Tél. +33 4 68 11 31 54

 41 avenue Claude Bernard  
 11000 CARCASSONNE

christine.martinez3@aude.fr

<http://audealaculture.fr/archives>

# AU TEMPS DE LA CROISADE (CATALOGUE D'EXPOSITION)

**CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES  
 AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS  
 AU TITRE D'UN DISPOSITIF DE DÉPÔT-VENTE**
**Prix de vente public / Approvisionnement / Réassort**

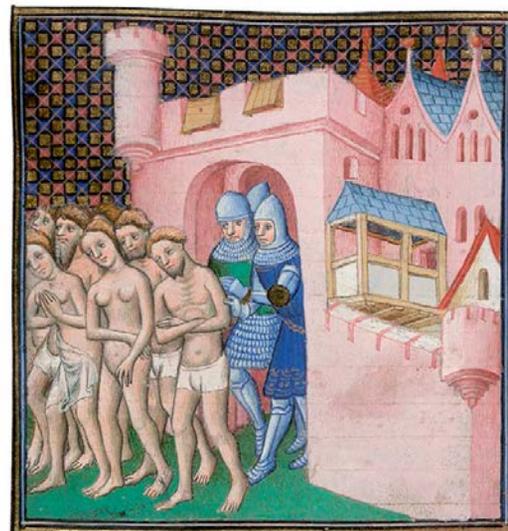
<b>TTC</b>	25 €	<b>HT</b>	23,70 €	<b>TVA</b>	5,5 %
------------	------	-----------	---------	------------	-------

<b>Commissionnement site :</b>	6,20 €	<b>Taux de commissionnement :</b>	26,16 %
--------------------------------	--------	-----------------------------------	---------

**Descriptif du produit**

Pour commémorer la Croisade contre les albigeois, les Archives départementales ont choisi d'évoquer une époque, le XIII<sup>e</sup> s, dans toute sa complexité, plutôt que de mettre l'accent sur les simples faits historiques. Pour bien comprendre les origines de cette époque et ses répercussions, il est essentiel de dépeindre, sous ses aspects les plus divers, cette société languedocienne sur laquelle circulent encore trop d'idées reçues. Dans cet objectif, ont été réunis manuscrits originaux, oeuvres d'art, objets archéologiques contemporains. Car que peut-il y avoir de plus pertinent pour appréhender une société que d'être confronté aux traces que celle-ci a laissées. Ce catalogue ne saurait donc être considéré comme un ouvrage historique, traitant de manière exhaustive le sujet ; c'est un catalogue d'exposition, donnant des repères originaux, souvent uniques et exceptionnels, pour la compréhension d'une époque.

## Au temps de la Croisade

 Sociétés et pouvoirs en Languedoc au XIII<sup>e</sup> siècle


**ARCHIVES  
 DÉPARTEMENTALES  
 DE L'AUDE**
**Christine MARTINEZ**

Tél. +33 4 68 11 31 54

41 avenue Claude Bernard

11000 CARCASSONNE

christine.martinez3@aude.fr

<http://audealaculture.fr/archives>

# CHARPENTES ET PLAFONDS PEINTS MÉDIÉVAUX EN PAYS D'AUDE

**CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES  
 AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS  
 AU TITRE D'UN DISPOSITIF DE DÉPÔT-VENTE**
**Prix de vente public / Approvisionnement / Réassort**

<b>TTC</b>	10 €	<b>HT</b>	9,48 €	<b>TVA</b>	5,5 %
------------	------	-----------	--------	------------	-------

<b>Commissionnement site :</b>	2,48 €	<b>Taux de commissionnement :</b>	26,16 %
--------------------------------	--------	-----------------------------------	---------

**Descriptif du produit**

Lorsque l'on évoque le Moyen-Âge, période qui court sur plus de mille ans, du Ve à la fin du XVe s, nous avons du mal à nous abstraire des idées reçues. Certains ne voient dans cette époque que des âges obscurs, des temps de barbarie et d'oppression où règnent sans partage la violence, l'intolérance et l'injustice sociale. D'autres, mettant en avant les splendeurs de l'art roman, la hardiesse des cathédrales gothiques ou les valeurs de la chevalerie et de l'amour courtois, en ont une vision qui ne correspond pas davantage à la réalité historique. Mais les préjugés sont tenaces et le Moyen-Âge garde encore bien des secrets. Donner de nouveaux éclairages, tel est un des objectifs de cet ouvrage qui accompagne l'exposition présentée par les Archives en 2011. La mise à jour d'un patrimoine oublié, ces charpentes peintes longtemps masquées par des plafonds plus récents, offre l'occasion de faire prendre toute la mesure de l'art médiéval de la société et de la culture qui l'inspirent.

*Charpentes et plafonds peints médiévaux  
 en Pays d'Aude*



PRODUCTEUR DÉPOSANT ■ **LIBRAIRIE, MULTIMÉDIA**
**Guy NARBONNE**

Port. +33 6 70 48 00 22

LE TAILLOIR

798 Costa de Lasserras

64460 MONTANER

guy.narbonne@orange.fr

http://www.letailloir.fr

# LE TAILLOIR

**Fiche Produit :**

- Délices médiévales Tome I, p 111
- Délices médiévales Tome II, p 112



L'association Le Tailloir a été créée par un petit groupe de passionnés du Moyen-Âge, et en particulier de sa cuisine. Située dans la région de Pau, son but est de faire connaître au plus grand nombre les saveurs et les pratiques culinaires méconnues de cette époque et d'aborder l'histoire de nos ancêtres d'Europe et du bassin méditerranéen sous cet angle particulier. C'est par le biais de conférences, de banquets, de buffet, d'animations diverses et de publications qu'elle propose de découvrir cette cuisine et cette alimentation. Ses travaux se fondent strictement sur des manuscrits d'origine et sur des travaux d'historiens. C'est un engagement essentiel par respect pour ses convives, auditeurs et lecteurs, et par intérêt pour l'histoire et sa reconstitution. En somme, l'activité de l'association se résume en trois mots : recherche, reconstitution, transmission.

FICHE PRODUIT • **LIBRAIRIE, MULTIMÉDIA**
**LE TAILLOIR****Guy NARBONNE**

Port. +33 6 70 48 00 22

798 Costa de Lasserras

64460 MONTANER

guy.narbonne@orange.fr

<http://www.letailloir.fr>

# DÉLICES MÉDIÉVALES TOME I

## RECETTES ET BRIBES D'HISTOIRE DU MOYEN-ÂGE

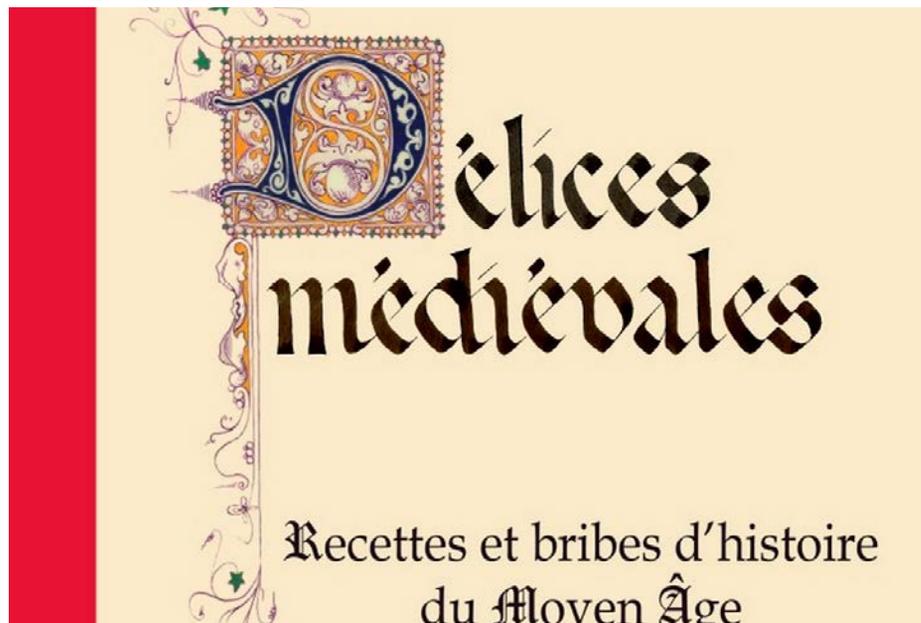
**CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES  
AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS  
AU TITRE D'UN DISPOSITIF DE DÉPÔT-VENTE**

Pas de quantité minimale dans le cadre d'un réassort.

Prix de vente public / Approvisionnement / Réassort					
<b>TTC</b>	27 €	<b>HT</b>	25,59 €	<b>TVA</b>	5,5 %
<b>Commissionnement site :</b>		7,68 €	<b>Taux de commissionnement :</b>		30 %
<b>Quantité de base:</b>	2	<b>Délais de livraison :</b>	J+1	<b>Réactivité juin/août :</b>	2 jours

**Descriptif du produit**

Tome I : Recettes et Bribes d'histoire du Moyen-Âge. Avec près de 100 recettes classées par saison et des notes historiques sur l'alimentation, l'association Le Tailloir vous invite à voyager dans un autre univers visuel et gustatif. Venant de France, d'Italie, d'Angleterre ou encore d'Égypte, les plats proposés vous permettront de découvrir différents horizons culinaires. Par respect pour nos convives, visiteurs et dégustateurs, nous basons notre travail sur les textes d'origine, leurs diverses traductions, ainsi que sur les ouvrages et articles d'historiens, dont toutes les références sont indiquées. Autant d'idées pour organiser un banquet médiéval : idées de menus, manières de dresser la table... Délices médiévales, c'est la somme de huit années de recherches d'expérimentations et de partages, huit années à faire revivre l'univers mal connu et pourtant si singulier de la cuisine médiévale.



FICHE PRODUIT • **LIBRAIRIE, MULTIMÉDIA**
**LE TAILLOIR****Guy NARBONNE**

Port. +33 6 70 48 00 22

798 Costa de Lasserras

64460 MONTANER

guy.narbonne@orange.fr

<http://www.letailloir.fr>

# DÉLICES MÉDIÉVALES TOME II

## SANTÉ, HYGIÈNE ET ALIMENTATION AU MOYEN-ÂGE

**CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES  
AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS  
AU TITRE D'UN DISPOSITIF DE DÉPÔT-VENTE**

Pas de quantité minimale dans le cadre d'un réassort.

Prix de vente public / Approvisionnement / Réassort					
<b>TTC</b>	27 €	<b>HT</b>	25,59 €	<b>TVA</b>	5,5 %
<b>Commissionnement site :</b>		7,68 €	<b>Taux de commissionnement :</b>		30 %
<b>Quantité de base:</b>	2	<b>Délais de livraison :</b>	J+1	<b>Réactivité juin/août :</b>	2 jours

**Descriptif du produit**

Tome II : Santé, hygiène et alimentation au Moyen-Âge. Avec plus de cent nouvelles recettes venant d'Europe et du Proche Orient, Délices médiévales explore les liens entre alimentation et santé. De même, il ouvre une porte sur la conception de l'hygiène et de la propreté au Moyen Âge, loin de nos clichés et de nos représentations modernes.



PRODUCTEUR DÉPOSANT ■ **LIBRAIRIE, MULTIMÉDIA**
**Nathalie NAHOUM**

Port. +33 6 30 26 81 63

11 rue des Jardins

11170 MONTOLIEU

salondici@yahoo.fr

**Fiche Produit :**

-Ôde à l'Aude

Visages d'un deuxième voyage, p 114

# NATHALIE NAHOUM



Je suis une photographe globe-trotter, passionnée et amoureuse de ma région. Créatrice d'images, d'ici et d'ailleurs, je suis l'auteur de 2 livres de photographies parus sur l'Aude en 2008 et 2011. "Aude, Pays Cathare - Visages d'un Voyage" Nathalie Grandin (épuisé). "Ôde à l'Aude - Visages d'un deuxième Voyage" Nathalie Grandin (Nahoum aujourd'hui). Je suis basée dans l'Aude tout près de Carcassonne et du Canal du Midi, à la librairie Centrale dans le village du livre de Montolieu, célèbre pour ces nombreuses librairies et galeries d'art. De plus, lors d'une balade d'initiation, je propose de partager mon approche singulière de la photographie, entre passion et émotion, sur les chemins secrets du Languedoc-Roussillon, avec une découverte de la photo en pleine nature, au rythme du vent, au gré des saisons afin d'immortaliser les plus beaux paysages de l'Aude à portée d'objectif !

FICHE PRODUIT ■ **LIBRAIRIE, MULTIMÉDIA**
**NATHALIE NAHOU**

Port. +33 6 30 26 81 63

11 Rue des Jardins

11170 MONTOLIEU

salondici@yahoo.fr

# ÔDE À L'AUDE - VISAGES D'UN DEUXIÈME VOYAGE

**CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES  
AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS  
AU TITRE D'UN DISPOSITIF DE DÉPÔT-VENTE**

Dépôt à définir avec chaque prestataire par téléphone ou mail, minimum 5 livres.

Reprise des invendus en bon état ou reconduction d'un commun accord du dépôt à l'année suivante. Livraison à domicile dans le Département de l'Aude possible rapide et sans frais.

Prix de vente public / Approvisionnement / Réassort					
<b>TTC</b>	25 €	<b>HT</b>	23,70 €	<b>TVA</b>	5,5 %
<b>Commissionnement site :</b>		7,11 €	<b>Taux de commissionnement :</b>		30 %
<b>Quantité de base:</b>	5	<b>Délais de livraison :</b>	2 jours	<b>Réactivité juin/août :</b>	1 jour

**Descriptif du produit**

Livres de photographies couleurs sur le Département de l'Aude. Il s'agit de mon deuxième ouvrage de photographies sur l'Aude. Les légendes sont bilingues, français/anglais. J'ai publié ce livre à compte d'auteur et il a été imprimé à Carcassonne. Ce livre comporte 64 pages de photos en couleurs sur fond noir avec un texte de présentation. "Ôde à l'Aude" a fait l'objet de plusieurs articles de presse et d'émissions télé régionale. Je l'ai publié sous le nom de Nathalie Grandin, aujourd'hui Nathalie Nahoum.



PRODUCTEUR DÉPOSANT ■ **MAISON, BIEN-ÊTRE**

**Nicolas DE WAGTER**

Tél. +33 4 68 79 21 86

Port. +33 6 62 29 69 44

BELLE LURETTE

Domaine de Pech d'Aspe

11570 MAS DES COURS

belleurette11@gmail.com

<https://www.belle-lurette.fr/>

# BELLE LURETTE


**Fiches Produits :**

- Crème visage  
au lait d'ânesse bio 50 %, p 116
- Lait corporel  
au lait d'ânesse bio 40 %, p 117
- Savons au lait d'ânesse bio, p 118

Belle Lurette est une entreprise artisanale et familiale.

**Nous sommes éleveurs, producteurs et fabricants de savons et cosmétiques au lait d'ânesse BIO.**

Nous proposons également la visite de l'exploitation, de la savonnerie...

## FICHE PRODUIT ■ MAISON, BIEN-ÊTRE


**BELLE LURETTE**
**Nicolas DE WAGTER**

Tél. +33 4 68 79 21 86

Port. +33 6 62 29 69 44

 Domaine de Pech d'Aspe  
 11570 MAS DES COURS

bellelurette11@gmail.com

<https://www.belle-lurette.fr/>

# CRÈME VISAGE AU LAIT D'ÂNESSE BIO 50 %

**CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES  
AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS  
AU TITRE D'UN DISPOSITIF DE DÉPÔT-VENTE**

- Process et quantité minimale de réassort : 10 ex.

**Prix de vente public / Approvisionnement / Réassort**

<b>TTC</b>	20 €	<b>HT</b>	16,67 €	<b>TVA</b>	20 %
<b>Commissionnement site :</b>		5 €	<b>Taux de commissionnement :</b>		30 %
<b>Quantité de base:</b>	15 pièces	<b>Délais de livraison :</b>	3 jours	<b>Réactivité juin/août :</b>	2 jours

**Descriptif du produit**

Crème de jour sans parfum ou avec parfum, avec 50 % de lait d'ânesse bio.



## FICHE PRODUIT ■ MAISON, BIEN-ÊTRE


**BELLE LURETTE**
**Nicolas DE WAGTER**

Tél. +33 4 68 79 21 86

Port. +33 6 62 29 69 44

 Domaine de Pech d'Aspe  
 11570 MAS DES COURS

bellelurette11@gmail.com

<https://www.belle-lurette.fr/>

# LAIT CORPOREL AU LAIT D'ÂNESSE BIO 40 %

**CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES  
AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS  
AU TITRE D'UN DISPOSITIF DE DÉPÔT-VENTE**

- Process et quantité minimale de réassort : 10 ex.

**Prix de vente public / Approvisionnement / Réassort**

TTC	22 €	HT	18,33 €	TVA	20 %
<b>Commisionnement site :</b>		5,50 €	<b>Taux de commisionnement :</b>		30 %
<b>Quantité de base:</b>	15 pièces	<b>Délais de livraison :</b>	3 jours	<b>Réactivité juin/août :</b>	2 jours

**Descriptif du produit**

Lait corporel au lait d'ânesse bio 40 %.

3 options : sans parfum, parfum jasmin, parfum lait de coco.



## FICHE PRODUIT ■ MAISON, BIEN-ÊTRE


**BELLE LURETTE**
**Nicolas DE WAGTER**

Tél. +33 4 68 79 21 86

Port. +33 6 62 29 69 44

 Domaine de Pech d'Aspe  
 11570 MAS DES COURS

bellelurette11@gmail.com

<https://www.belle-lurette.fr/>

# SAVONS AU LAIT D'ÂNESSE BIO

**CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES  
AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS  
AU TITRE D'UN DISPOSITIF DE DÉPÔT-VENTE**

- Process et quantité minimale de réassort : 10 ex.

Prix de vente public / Approvisionnement / Réassort					
<b>TTC</b>	6,50 €	<b>HT</b>	5,42 €	<b>TVA</b>	20 %
<b>Commissionnement site :</b>		1,63 €	<b>Taux de commissionnement :</b>		30 %
<b>Quantité de base:</b>	20 pièces	<b>Délais de livraison :</b>	3 jours	<b>Réactivité juin/août :</b>	2 jours

**Descriptif du produit**

Savons au lait d'ânesse bio.

4 déclinaisons : nature, lavande, orange ou au miel.



## PRODUCTEUR DÉPOSANT ■ MAÎTRE ARTISAN EN MÉTIER D'ART VERRIER

**Axelle LECOESTER**  
**MAÎTRE ARTISAN D'ART VERRIER**

Port. +33 6 21 67 72 17

Port. +33 6 07 69 35 12

 9 Place de la Hall  
 11220 LAGRASSE

axellecoester@yahoo.fr

http://www.dautresjours.com


**Fiches Produits :**

- Bague montée sur apprêt en argent, p 120
- Grande bague montée sur apprêt en argent, p 121
- Photophore en vitrail peint, p 122

# AXELLE LECOESTER

## MAÎTRE ARTISAN D'ART VERRIER



Formée au lycée des métiers du verre Lucas de Nehou (Paris), je suis devenue artisan d'art (Maître verrier VITRAIL/PEINTURE) afin d'approcher le Beau en tant qu'interprète. Entre transparence et opacité, à la fois accès à une autre lumière et barrière aux indiscretions, le vitrail se situe entre-deux... Licenciée en histoire de l'art à la Sorbonne, je restaure les œuvres anciennes qui me sont confiées et perpétue une technique traditionnelle pluriséculaire, témoignage de l'histoire de la société dans l'architecture. Je fabrique aussi des ouvrages pour lesquels je deviens l'artisan des projections artistiques des commanditaires. Mes travaux plus personnels, indépendants de toute commande, me poussent volontiers vers l'abstraction. Mes études d'arts plastiques (maîtrise à l'UPJV à Amiens) m'ont permis d'apprécier le support verre comme un idéal pour la vibration des couleurs. Les oxydes sont un champ d'exploration délicieux pour le geste, les textures, les rythmes, les superpositions. Les plombs contraignent normalement à la création de formes fermées et planes, j'aime fouiller ces limites. Ma démarche vise un équilibre entre la rigueur graphique de la ligne de plomb et la spontanéité organique de la peinture.

## FICHE PRODUIT ■ MAÎTRE ARTISAN EN MÉTIER D'ART VERRIER

**AXELLE LECOESTER**  
**MAÎTRE ARTISAN D'ART**  
**VERRIER**

Port. +33 6 21 67 72 17

Port. +33 6 07 69 35 12

9 Place de la Hall

11220 LAGRASSE

axellecoester@yahoo.fr

<http://www.dautresjours.com>

# BAGUE MONTÉE SUR APPRÊT EN ARGENT

**CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES  
AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS  
AU TITRE D'UN DISPOSITIF DE DÉPÔT-VENTE**
Commande par email : [axellecoester@yahoo.fr](mailto:axellecoester@yahoo.fr)

Réassort : 10 pièces minimum.

Prix de vente public / Approvisionnement / Réassort					
<b>TTC</b>	43 €	<b>HT</b>	35,83 €	<b>TVA</b>	20 %
<b>Commissionnement site :</b>		10,83 €	<b>Taux de commissionnement :</b>		30 %
<b>Quantité de base:</b>	10	<b>Délais de livraison :</b>	5 jours ouvrés	<b>Réactivité juin/août :</b>	5 jours ouvrés

## Descriptif du produit

Fusion de verres peints ou artistiques superposés. Montage sur un apprêt en argent 925/1000, anti-allergique (sans nickel), avec traitement anti-ternissement. Les bagues sont réglables. Lessivable. Durabilité : Comme tout verre cuit, ne s'altère pas. N.b : ces objets sont fournis avec leur sachet d'emballage. Toutes les bagues sont uniques, les dimensions, motifs, formes sont variables et au libre choix du fabricant. Les verres sont cuits et trempés à plus de 800°celsius, ce qui le rend très résistants aux chocs. Montage sur un apprêt en argent 925/1000, anti-allergique (sans nickel), avec traitement anti-ternissement. Le dépositaire peut venir choisir à l'atelier les modèles qu'ils désirent.



## FICHE PRODUIT ■ MAÎTRE ARTISAN EN MÉTIER D'ART VERRIER

**AXELLE LECOESTER  
 MAÎTRE ARTISAN D'ART  
 VERRIER**

Port. +33 6 21 67 72 17

Port. +33 6 07 69 35 12

9 Place de la Hall

11220 LAGRASSE

axellecoester@yahoo.fr

http://www.dautresjours.com

# GRANDE BAGUE MONTÉE SUR APPRÊT EN ARGENT

**CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES  
 AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS  
 AU TITRE D'UN DISPOSITIF DE DÉPÔT-VENTE**

 Commande par email : axellecoester@yahoo.fr  
 Réassort : 10 pièces minimum.

Prix de vente public / Approvisionnement / Réassort					
<b>TTC</b>	66 €	<b>HT</b>	55 €	<b>TVA</b>	20 %
<b>Commissionnement site :</b>		16,50 €	<b>Taux de commissionnement :</b>		30 %
<b>Quantité de base:</b>	10	<b>Délais de livraison :</b>	5 jours ouvrés	<b>Réactivité juin/août :</b>	5 jours ouvrés

## Descriptif du produit

Fusion de verres peints ou artistiques superposés. Montage sur un apprêt en argent 925/1000, anti-allergique (sans nickel), avec traitement anti-ternissement. Les bagues sont réglables. Lessivable. Durabilité : Comme tout verre cuit, ne s'altère pas.

N.b : ces objets sont fournis avec leur sachet d'emballage. Toutes les bagues sont uniques, peintes à la main en grisaille. Les dimensions, motifs, formes sont variables et au libre choix du fabriquant. Les verres sont cuits et trempés à plus de 800°celsius, ce qui le rend très résistants aux chocs. Le dépositaire peut venir choisir à l'atelier les modèles qu'ils désirent.



## FICHE PRODUIT ■ MAÎTRE ARTISAN EN MÉTIER D'ART VERRIER

**AXELLE LECOESTER**  
**MAÎTRE ARTISAN D'ART**  
**VERRIER**

Port. +33 6 21 67 72 17

Port. +33 6 07 69 35 12

9 Place de la Hall

11220 LAGRASSE

axellecoester@yahoo.fr

<http://www.dautresjours.com>

# PHOTOPHORE EN VITRAIL PEINT

## CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS AU TITRE D'UN DISPOSITIF DE DÉPÔT-VENTE

 Commande par email : axellecoester@yahoo.fr  
 Réassort : 1 pièce minimum.

Prix de vente public / Approvisionnement / Réassort					
<b>TTC</b>	135 €	<b>HT</b>	112,50 €	<b>TVA</b>	20 %
<b>Commissionnement site :</b>		34,50 €	<b>Taux de commissionnement :</b>		30 %
<b>Quantité de base:</b>	1	<b>Délais de livraison :</b>	5 jours ouvrés	<b>Réactivité juin/août :</b>	5 jours ouvrés

### Descriptif du produit

Caractéristiques techniques : Constitution : Verres, plombs, étain, peintures. Poids : environ 600 grammes. Dimensions : environ 210 x 120 x 80 mm. Détails : Languette facilitant le changement de la bougie. Étamage de la base pour protéger les supports contre les marques du plomb. Lessivable. Durabilité : Comme tout vitrail, ne s'altère pas et peut être utilisé en extérieur. N.b : cet objet est fourni avec 2 bougies chauffe plat et son carton d'emballage.

Tous les vitraux sont uniques, peints à la main en grisaille. Les motifs, formes et couleurs sont variables et au libre choix du fabricant. Les verres sont cuits à plus de 700°celsius, ce qui rend les peintures vitrifiées et inaltérables. Le dépositaire peut venir choisir à l'atelier les modèles qu'il désire. Choix des couleurs en fonction du stock. Temps de production unitaire : environ 6 heures plus une cuisson d'une durée de 24 heures.



PRODUCTEUR DÉPOSANT ■ **PRODUITS DE BOUCHE**
**Laurence MORATO (Présidente)**

Port. +33 7 67 26 41 61

ADEM PAYS CATHARE

23 rue de la forge

11700 PUICHÉRIC

adem.payscathare@laposte.net

http://www.boxpayscathare.com


**Fiches Produits :**

- Box Apéro Pays Cathare, p 124
- Box Douceurs, p 125

# ADEM PAYS CATHARE



L'Association ADEM Pays Cathare<sup>®</sup> regroupe des producteurs et artisans qui proposent des Box et Coffrets, composés à partir d'une sélection de produits exclusivement sous marque Pays Cathare<sup>®</sup>.

Produits emblématiques ou issus de recherches créatives et goûteuses, ces box et coffrets associent un large choix de pures saveurs !

Les BOX douceurs et apéro proposés en dépôt-vente séduiront tous les gourmands de saveurs authentiques et réunissent miels variétaux, tartinables, croustilles d'oignons et pâtés, confitures, gelées et crèmes de marrons...

Produits audois issus de terroirs d'excellence, exclusivement sous Marque Pays Cathare.

OFFRE EXCLUSIVEMENT réservée aux sites touristiques sous gestion des collectivités.

FICHE PRODUIT ■ **PRODUITS DE BOUCHE**
**ADEM PAYS CATHARE**
**Laurence MORATO (Présidente)**

Port. +33 7 67 26 41 61

 23 rue de la forge  
 11700 PUICHÉRIC

adem.payscathare@laposte.net

http://www.boxpayscathare.com



# BOX APÉRO PAYS CATHARE

## CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS AU TITRE D'UN DISPOSITIF DE DÉPÔT-VENTE

Ne pas exposer au soleil ou à des températures &gt; 20°C.

Cette box réunit une sélection de produits à DLC &gt; 1 an.

Les sites intéressés s'engagent à faciliter le rapatriement des stocks à la fin de leur saison touristique (septembre à novembre).

Prix de vente public / Approvisionnement / Réassort					
<b>TTC</b>	27,43 €	<b>HT</b>	26 €	<b>TVA</b>	5,5 %
<b>Commissionnement site :</b>	6 € + 1,43 € TVA		<b>Taux de commissionnement :</b>	30 %	
<b>Quantité de base:</b>	4	<b>Délais de livraison :</b>	15 jours	<b>Réactivité juin/août :</b>	10 jours

### Descriptif du produit

**BOX avec emballage charté et pratique au transport : le meilleur de l'Aude à emporter !**

Box composée de 5 produits issus des terroirs audois : crèmes et pâtes d'olives, croustilles d'oignons, pâte artisanale, moutarde.

\*Les visuels et la composition des coffrets peuvent faire l'objet de modifications en fonction des récoltes de nos producteurs.



**PAYS CATHARE**  
 ORIGINE & PASSION  
 Pur bonheur

FICHE PRODUIT ■ **PRODUITS DE BOUCHE**
**ADEM PAYS CATHARE**
**Laurence MORATO (Présidente)**

Port. +33 7 67 26 41 61

 23 rue de la forge  
 11700 PUICHÉRIC

adem.payscathare@laposte.net

http://www.boxpayscathare.com



# BOX DOUCEURS

**CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES  
 AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS  
 AU TITRE D'UN DISPOSITIF DE DÉPÔT-VENTE**

Ne pas exposer au soleil ou à des températures &gt; 20°C.

Cette box réunit une sélection de produits à DLC &gt; 1 an.

Les sites intéressés s'engagent à faciliter le rapatriement des stocks à la fin de leur saison touristique (septembre à novembre).

Prix de vente public / Approvisionnement / Réassort					
<b>TTC</b>	27,43 €	<b>HT</b>	26 €	<b>TVA</b>	5,5 %
<b>Commissionnement site :</b>	6 € + 1,43 € TVA		<b>Taux de commissionnement :</b>	30 %	
<b>Quantité de base:</b>	4	<b>Délais de livraison :</b>	15 jours	<b>Réactivité juin/août :</b>	10 jours

**Descriptif du produit**
**BOX avec emballage charté et pratique au transport :  
 le meilleur de l'Aude à emporter !**

 Box composée de 5 produits issus des terroirs audois :  
 miel, confitures, délices et gelées de fruits, crème de  
 marrons.

 \*Les visuels et la composition des coffrets peuvent faire  
 l'objet de modifications en fonction des récoltes de nos  
 producteurs.


 PAYS CATHARE  
 ORIGINE & PASSION  
 Pur bonheur

PRODUCTEUR DÉPOSANT ■ **PRODUITS DE BOUCHE**
**Sophie & Christophe HEBRAUD**  
**ARTISAN VIGNERON**

Tél. +33 4 68 76 29 53

Port. +33 6 20 03 79 94

 EARL CARBONNEAU HEBRAUD  
 CHÂTEAU VILLEMAGNE  
 11220 LAGRASSE

villemagne@chateau-villemagne.fr

<https://chateau-villemagne.plugwine.com/>

**Fiches Produits :**

- Carthagène, p 127
- Corbières rouge 2012  
cuvée villa magna, p 128
- Jus de Raisin (1L), p 129

# CHÂTEAU VILLEMAGNE


**Artisan Vigneron**

Nous élaborons nos vins artisanalement. Nous les voulons fortement marqués par ce terroir, vinifiés sans artifices, longuement élevés dans notre cave. Ils sont puissants, généreux, très personnalisés. Nos rouges s'accordent parfaitement avec la cuisine de sauces languedociennes riches en poivre, épices et plantes de garrigue. Nos blancs et notre rosé, Gransol et Carthagène sont élaborés dans le même esprit. Du jus de raisin 100 % Carignan récolté manuellement complète notre gamme. Nous pratiquons une agriculture traditionnelle respectueuse de l'environnement (lutte raisonnée), assurons nous-même la transformation de nos produits et garantissons l'élaboration d'aliments sains et naturels dans le respect des saveurs authentiques.

FICHE PRODUIT ■ **PRODUITS DE BOUCHE**
**CHÂTEAU VILLEMAGNE**
**Sophie & Christophe HEBRAUD**

Tél. +33 4 68 76 29 53

Port. +33 6 20 03 79 94

EARL CARBONNEAU HEBRAUD

CHÂTEAU VILLEMAGNE

11220 LAGRASSE

villemagne@chateau-villemagne.fr

https://chateau-villemagne.pluginwine.com/

# CARTHAGÈNE

**CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES  
 AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS  
 AU TITRE D'UN DISPOSITIF DE DÉPÔT-VENTE**

Quantité minimale de réassort : 6 bouteilles.

Prix de vente public / Approvisionnement / Réassort					
<b>TTC</b>	13 €	<b>HT</b>	10,83 €	<b>TVA</b>	20 %
<b>Commissionnement site :</b>		3,25 €	<b>Taux de commissionnement :</b>		30 %
<b>Quantité de base:</b>	12	<b>Délais de livraison :</b>	3 jours	<b>Réactivité juin/août :</b>	3 jours

**Descriptif du produit**

Elevée 3 ans en barriques, cette carthagène accompagnera à merveille un apéritif, un foie gras ou un dessert et tout particulièrement un dessert à base de chocolat.

Vous apprécierez son nez de fruits à l'alcool et ses arômes de pruneau et griotte.



## FICHE PRODUIT ■ PRODUITS DE BOUCHE

**CHÂTEAU VILLEMAGNE**
**Sophie & Christophe HEBRAUD**

Tél. +33 4 68 76 29 53

Port. +33 6 20 03 79 94

EARL CARBONNEAU HEBRAUD

CHÂTEAU VILLEMAGNE

11220 LAGRASSE

villemagne@chateau-villemagne.fr

https://chateau-villemagne.plugwine.com/



# CORBIÈRES ROUGE 2012 CUVÉE VILLA MAGNA

**CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES  
AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS  
AU TITRE D'UN DISPOSITIF DE DÉPÔT-VENTE**

Quantité minimale de réassort : 6 bouteilles.

Prix de vente public / Approvisionnement / Réassort					
<b>TTC</b>	14 €	<b>HT</b>	11,67 €	<b>TVA</b>	20 %
<b>Commissionnement site :</b>		3,50 €	<b>Taux de commissionnement :</b>		30 %
<b>Quantité de base:</b>	12	<b>Délais de livraison :</b>	3 jours	<b>Réactivité juin/août :</b>	3 jours

**Descriptif du produit**

Vin de garde, authentique Corbières élevé 2 ans en barriques.

Son nez de fruits rouges vous dévoilera un bouquet équilibré et puissant de fruits mûrs enrobés par un boisé subtil.



FICHE PRODUIT ■ **PRODUITS DE BOUCHE**
**CHÂTEAU VILLEMAGNE**
**Sophie & Christophe HEBRAUD**

Tél. +33 4 68 76 29 53

Port. +33 6 20 03 79 94

EARL CARBONNEAU HEBRAUD

CHÂTEAU VILLEMAGNE

11220 LAGRASSE

villemagne@chateau-villemagne.fr

https://chateau-villemagne.plugwine.com/



# JUS DE RAISIN (1L)

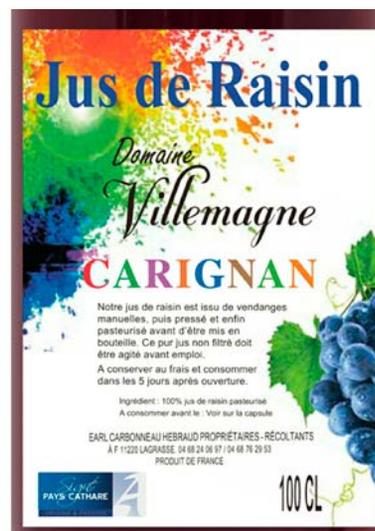
## CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS AU TITRE D'UN DISPOSITIF DE DÉPÔT-VENTE

Quantité minimale de réassort : 6 bouteilles.

Prix de vente public / Approvisionnement / Réassort					
<b>TTC</b>	4 €	<b>HT</b>	3,79 €	<b>TVA</b>	5,5 %
<b>Commisionnement site :</b>		1,14 €	<b>Taux de commisionnement :</b>		30 %
<b>Quantité de base:</b>	12	<b>Délais de livraison :</b>	3 jours	<b>Réactivité juin/août :</b>	3 jours

**Descriptif du produit**

Ce pur jus, 100 % Carignan, sans conservateurs, ni sucre ajouté, est issu de vendanges manuelles et est juste pasteurisé.



PRODUCTEUR DÉPOSANT ■ **PRODUITS DE BOUCHE**
**François DESNIER**

Port. +33 6 41 15 24 27

DOMAINE DU CARDONA

9 Bis Grand Rue

11360 FRAISSE-DES-CORBIÈRES

domaineducardona@orange.fr

<https://www.domaineducardona.com/>

**Fiches Produits :**

- Hypocras  
"Philtre d'Amour"®, p 131
- Moretum vieilli en fût®, p 132
- V Gallo-Romain  
de la Narbonaise®, p 133

# DOMAINE DU CARDONA



Une forte empreinte archéologique, une région riche en histoire, un terroir de vignes centenaires, un héritage de trois générations de vigneron, une forte culture Occitane... et la volonté de valoriser tout un patrimoine... Voici les éléments qui ont motivés François et Bruno DESNIER aux premiers jours du XXIème siècle de remettre au goût du jour des breuvages Antiques et Médiévaux qui ont marqué l'histoire de notre gastronomie.

Aujourd'hui François DESNIER œuvre avec son équipe dans le souci du respect de l'environnement, des traditions, de la réalité historique des recettes abordées et vous propose un merveilleux voyage dans le temps.

FICHE PRODUIT ■ **PRODUITS DE BOUCHE**
**DOMAINE DU CARDONA**
**François DESNIER**

Port. +33 6 41 15 24 27

9 Bis Grand Rue

11360 FRAISSE-DES-CORBIÈRES

domaineducardona@orange.fr

<https://www.domaineducardona.com/>


# HYPOCRAS

## "PHILTRE D'AMOUR"<sup>®</sup>

**CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES  
 AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS  
 AU TITRE D'UN DISPOSITIF DE DÉPÔT-VENTE**
**Vins HVE.**

Port gratuit sans conditions.

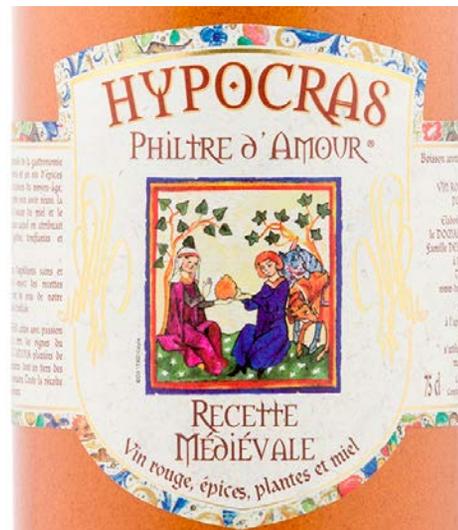
Pas de Date Limite de Consommation produit vinique non millésimé.

Quantité minimale de réassort : un carton de 6 bouteilles.

Prix de vente public / Approvisionnement / Réassort					
<b>TTC</b>	15,80 €	<b>HT</b>	13,17 €	<b>TVA</b>	20 %
<b>Commissionnement site :</b>		3,95 €	<b>Taux de commissionnement :</b>		30 %
<b>Quantité de base:</b>	6	<b>Délais de livraison :</b>	4 jours	<b>Réactivité juin/août :</b>	4 jours

**Descriptif du produit**

Brevage médiéval aromatisé à base de vin rouge, d'épices et de miel de garrigue. Recette du 14<sup>ème</sup> siècle imaginée (ou revisitée des breuvages antiques), préparée par les cuisiniers de l'Europe Médiévale pour la satisfaction de leurs Seigneurs. Essentiellement consommé lors des grandes occasions, banquets et fêtes ; l'Hypocras était consommé comme le café de nos jours en fin de repas. On lui associe rapidement des vertus médicinales de par ses facultés digestives et stimulantes. Il est surtout connu comme Philtre d'Amour, rendu célèbre par la littérature nordique. A noter que le panel d'épices était considérable au regard de ce que nous connaissons aujourd'hui, de par le caractère précieux de celles-ci, beaucoup de plantes devenaient épices au dépend de nombreux maux de ventres et de quelques victimes ! Ce breuvage est une retranscription subtile et équilibrée pour ne pas évincer la présence d'un vin de qualité qui reste la base de cet élixir médiéval.



FICHE PRODUIT ■ **PRODUITS DE BOUCHE**
**DOMAINE DU CARDONA**
**François DESNIER**

Port. +33 6 41 15 24 27

9 Bis Grand Rue

11360 FRAISSE-DES-CORBIÈRES

domaineducardona@orange.fr

<https://www.domaineducardona.com/>


# MORETUM VIEILLI EN FÛT®

**CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES  
 AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS  
 AU TITRE D'UN DISPOSITIF DE DÉPÔT-VENTE**
**Vins HVE.**

Port gratuit sans conditions.

Pas de Date Limite de Consommation produit vinique non millésimé.

Quantité minimale de réassort : un carton de 6 bouteilles.

Prix de vente public / Approvisionnement / Réassort					
<b>TTC</b>	17,40 €	<b>HT</b>	14,50 €	<b>TVA</b>	20 %
<b>Commissionnement site :</b>		4,35 €	<b>Taux de commissionnement :</b>		30 %
<b>Quantité de base:</b>	6	<b>Délais de livraison :</b>	4 jours	<b>Réactivité juin/août :</b>	4 jours

**Descriptif du produit**

Vin médiéval à base de vin rouge vieilli en fût et aromatisé d'un concentré de jus de mûres sauvages et édulcoré au miel de garrigue. Contemporain de l'Hypocras, le Moretum, moins connu était élaboré par les moines et servi lors des grandes fêtes religieuses et kermesses. Ici point d'épices interdites aux moines de par leur rang social, les épices étant associées à richesse et aux péchés capitaux qui en découlent. Pareillement surtout proscrites à cause de leurs vertus aphrodisiaques. Nous avons voulu retranscrire au travers d'un vieillissement excessif en fûts dans notre grotte naturelle, les vins monastiques longuement conservés voir oubliés dans les profondeurs humides des monastères. Déguster notre Moretum, c'est entreprendre un voyage initiatique entre réalité historique et imaginaire fantastique, une ambiance de sous-bois où vous croiserez peut-être quelques Elfes.



FICHE PRODUIT ■ **PRODUITS DE BOUCHE**
**DOMAINE DU CARDONA**
**François DESNIER**

Port. +33 6 41 15 24 27

 9 Bis Grand Rue  
 11360 FRAISSE-DES-CORBIÈRES

domaineducardona@orange.fr

<https://www.domaineducardona.com/>


# V GALLO-ROMAIN® DE LA NARBONNAISE

**CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES  
AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS  
AU TITRE D'UN DISPOSITIF DE DÉPÔT-VENTE**
**Vins HVE.**

Port gratuit sans conditions.

Pas de Date Limite de Consommation produit vinique non millésimé.

Quantité minimale de réassort : un carton de 6 bouteilles.

Prix de vente public / Approvisionnement / Réassort					
<b>TTC</b>	17,40 €	<b>HT</b>	14,50 €	<b>TVA</b>	20 %
<b>Commissionnement site :</b>		4,35 €	<b>Taux de commissionnement :</b>		30 %
<b>Quantité de base:</b>	6	<b>Délais de livraison :</b>	4 jours	<b>Réactivité juin/août :</b>	4 jours

**Descriptif du produit**

Le vin miellé et épicé, créé en -200 avant J .C à Rome puis élaboré dans la province de la Narbonnaise depuis le 1er siècle. Exporté dans tout l'Empire depuis le port de Narbo-Martius (Narbonne) vers le port d'Ostie (Rome). Le cachet de cire avec la « Corbita » rappelle le passé nautique, de la deuxième fille de Rome. Ce vin est inspiré de la légende de Cybèle, fille d'un centurion romain partit en campagne contre Carthage. Elle inventa une recette à base de vin d'épices et de miel pour une offrande aux Dieux pour demander le prompt retour de son père auprès d'elle. Ce vin miellé et épicé était qualifié de magique car on lui attribua de nombreuses guérisons... et le retour du soldat !



PRODUCTEUR DÉPOSANT ■ **PRODUITS DE BOUCHE**
**Geoffroy OULES**

Port. +33 6 07 54 86 41

L'ATELIER DU MARRON

 10 Chemin de la Font Estrémiera  
 11160 CASTANS

[info@atelier-du-marron.com](mailto:info@atelier-du-marron.com)
[facebook.com/atelierdumarron](https://facebook.com/atelierdumarron)


- Crème de marrons 220 g, p 135
- Marrons au naturel 200 g, p 136
- Sirop de châtaigne 24 cl, p 137

# L'ATELIER DU MARRON



Geoffroy et Stephanie castanéculteurs de métier vous invite à (re)découvrir la châtaigne de la montagne noire. Notre ferme et les châtaigneraies sont situés autour du village de Roquefère. Culture du châtaigniers, plantations et récolte des châtaignes. Nous élaborons plusieurs produits à base de châtaignes : Crème de marrons, marrons au naturel, sirop de châtaigne, farine de châtaigne, velouté de châtaigne. A venir déguster au magasin à Roquefère.

- Certification en AB par Qualisud FR-BIO-16.
- [Vidéo de présentation](#)
- [Vidéo Recette Pays Cathare](#)

FICHE PRODUIT ■ **PRODUITS DE BOUCHE**
**L'ATELIER DU MARRON**
**Geoffroy OULES**

Port. +33 6 07 54 86 41

 10 Chemin de la Font Estrémiera  
 11160 CASTANS

info@atelier-du-marron.com

facebook.com/atelierdumarron



# CRÈME DE MARRONS 220 G

**CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES  
 AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS  
 AU TITRE D'UN DISPOSITIF DE DÉPÔT-VENTE**

Prix de vente public / Approvisionnement / Réassort					
<b>TTC</b>	6,10 €	<b>HT</b>	5,78 €	<b>TVA</b>	5,50 %
<b>Commissionnement site :</b>		1,73 €	<b>Taux de commissionnement :</b>		30 %

**Descriptif du produit**

Crème de marrons confectionnée avec des châtaignes produites par nos châtaigniers cultivés. Variétés traditionnelles (marrons d'Olargues, Dauphine, Bouche Rouge).

Crème onctueuse, facile à tartiner. Recommandée pour le yaourt, fromage blanc, muesli et pâtisserie.

Ingrédients : Châtaignes fraîches 55 % et sucre de canne bio 45 %, extrait naturel de vanille bio.

Conditionnements : Pots hexagonaux de 50 g, 220 g, 330 g.

**Labels : Pays Cathare, certification en AB par Qualisud FR-BIO-16.**



FICHE PRODUIT ■ **PRODUITS DE BOUCHE**
**L'ATELIER DU MARRON**
**Geoffroy OULES**

Port. +33 6 07 54 86 41

 10 Chemin de la Font Estrémiera  
 11160 CASTANS

info@atelier-du-marron.com

facebook.com/atelierdumarron



# MARRONS AU NATUREL 200 G

**CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES  
 AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS  
 AU TITRE D'UN DISPOSITIF DE DÉPÔT-VENTE**

Prix de vente public / Approvisionnement / Réassort					
<b>TTC</b>	6,10 €	<b>HT</b>	5,78 €	<b>TVA</b>	5,50 %
<b>Commissionnement site :</b>		1,73 €	<b>Taux de commissionnement :</b>		30 %

**Descriptif du produit**

Châtaignes entières épluchées, produites par nos châtaigniers cultivés.

Variétés traditionnelles (Marrons d'Olargues, Dauphine, Bouche Rouge).

Conserve de marrons stérilisés prêts à l'emploi. Légèrement croquants et cuits.

Emploi : Pour picorer à l'apéro. Farce pour les volailles, en accompagnement du gibier, soupe ou à faire rissoler dans le gras de canard et servir.

Ingrédients : Châtaignes fraîches 100 %.

Conditionnements : Pots hexagonaux de 200 g et 400 g (sous réserve de disponibilité).

**Labels : Pays Cathare, certification en AB par Qualisud FR-BIO-16.**



FICHE PRODUIT ■ **PRODUITS DE BOUCHE**
**L'ATELIER DU MARRON**
**Geoffroy OULES**

Port. +33 6 07 54 86 41

10 Chemin de la Font Estrémiera

11160 CASTANS

info@atelier-du-marron.com

facebook.com/atelierdumarron



# SIROP DE CHÂTAIGNE 24 CL

**CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES  
AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS  
AU TITRE D'UN DISPOSITIF DE DÉPÔT-VENTE**

Prix de vente public / Approvisionnement / Réassort					
<b>TTC</b>	6,10 €	<b>HT</b>	5,78 €	<b>TVA</b>	5,50 %
<b>Commissionnement site :</b>		1,73 €	<b>Taux de commissionnement :</b>		30 %

**Descriptif du produit**

Emploi : Pour faire un kir avec du vin blanc sec ou blanquette de Limoux.

Pour napper vos desserts, glaces, crêpes ou gâteaux.

Ingrédients : Sucre de canne bio, eau de cuisson des châtaignes.

Conditionnements : Bouteilles de 24 cl et 49 cl.

**Labels : Pays Cathare, certification en AB par Qualisud FR-BIO-16.**


PRODUCTEUR DÉPOSANT ■ **PRODUITS DE BOUCHE**
**Gilles BOURGUIGNON**

Tél. +33 4 68 65 51 10

Port. +33 6 10 75 60 43

LE FOURNIL DE GILLES

34 avenue André Mècle

11100 NARBONNE

infos.tresorsdoccitanie@gmail.com

<https://lefournildegilles.fr>


- La Galette Occitane, p 139
- Las Crosetas, p 140
- Lo Sabl'Oc, p 141

# LE FOURNIL DE GILLES



La tradition, le savoir-faire, l'innovation et l'authenticité : tels sont les maîtres - mots qui ont guidé le Fournil de Gilles dans sa volonté de proposer une gamme de produits d'exception. Des produits qui font appel à l'histoire régionale et mettent en avant le talent des producteurs. Chaque recette élaborée avec patience est, en effet, une main tendue à un passionné. Un artiste de la terre. L'enseigne "Le Fournil de Gilles", boulangerie, pâtisserie, localisée à Narbonne, est spécialisée dans le secteur d'activité de la fabrication de pains, viennoiseries, pâtisseries, produits traiteurs, mais aussi des spécialités biscuitières, sous la Marque ombrelle "Trésors d'Occitanie". L'enseigne est constituée de 3 magasins, tous trois implantés à Narbonne. Ces trésors d'Occitanie, labellisés Pays Cathare sont le fruit de la Terre d'Aude Pays Cathare et du Travail des Hommes.

FICHE PRODUIT ■ **PRODUITS DE BOUCHE**
**LE FOURNIL DE GILLES**
**Gilles BOURGUIGNON**

Tél. +33 4 68 65 51 10

Port. +33 6 10 75 60 43

34 avenue André Mècle

11100 NARBONNE

infos.tresorsdoccitanie@gmail.com

<https://lefournildegilles.fr>


# LA GALETTE OCCITANE

## CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS AU TITRE D'UN DISPOSITIF DE DÉPÔT-VENTE

Tarification Franco de port pour tout, livraison assurée sur le Département de l'Aude.

Dépôt/Vente possible uniquement pour les « Sites Patrimoniaux du Pays Cathare » et les « Offices du Tourisme du Département de l'Aude ».

Quantité minimale de réassort : 10 pièces.

Prix de vente public / Approvisionnement / Réassort					
<b>TTC</b>	8,70 €	<b>HT</b>	8,25 €	<b>TVA</b>	5,5 %
<b>Commissionnement site :</b>		2,48 €	<b>Taux de commissionnement :</b>		30 %
<b>Quantité de base:</b>	10	<b>Délais de livraison :</b>	5 jours	<b>Réactivité juin/août :</b>	3/4 jours

### Descriptif du produit

Produit pré-emballé avec étiquetage, dont inscription de la Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO) de 6/8 mois.



FICHE PRODUIT ■ **PRODUITS DE BOUCHE**
**LE FOURNIL DE GILLES**
**Gilles BOURGUIGNON**

Tél. +33 4 68 65 51 10

Port. +33 6 10 75 60 43

34 avenue André Mècle

11100 NARBONNE

infos.tresorsdoccitanie@gmail.com

<https://lefournildegilles.fr>


# LAS CROSETAS

## CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS AU TITRE D'UN DISPOSITIF DE DÉPÔT-VENTE

Tarification Franco de port pour tout, livraison assurée sur le Département de l'Aude.

Dépôt/Vente possible uniquement pour les « Sites Patrimoniaux du Pays Cathare » et les « Offices du Tourisme du Département de l'Aude ».

Quantité minimale de réassort : 20 sachets.

Prix de vente public / Approvisionnement / Réassort					
<b>TTC</b>	4,40 €	<b>HT</b>	4,17 €	<b>TVA</b>	5,5 %
<b>Commissionnement site :</b>		1,25 €	<b>Taux de commissionnement :</b>		30 %
<b>Quantité de base:</b>	40	<b>Délais de livraison :</b>	5 jours	<b>Réactivité juin/août :</b>	3/4 jours

### Descriptif du produit

Sachet de 130 grs.

Produit pré-emballé avec étiquetage, dont inscription de la Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO) de 6/8 mois.



FICHE PRODUIT ■ **PRODUITS DE BOUCHE**
**LE FOURNIL DE GILLES**
**Gilles BOURGUIGNON**

Tél. +33 4 68 65 51 10

Port. +33 6 10 75 60 43

34 avenue André Mècle

11100 NARBONNE

infos.tresorsdoccitanie@gmail.com

<https://lefournildegilles.fr>


# LO SABL'OC

**CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES  
 AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS  
 AU TITRE D'UN DISPOSITIF DE DÉPÔT-VENTE**

Tarification Franco de port pour tout, livraison assurée sur le Département de l'Aude.

Dépôt/Vente possible uniquement pour les « Sites Patrimoniaux du Pays Cathare » et les « Offices du Tourisme du Département de l'Aude ».

Quantité minimale de réassort : 15 sachets.

Prix de vente public / Approvisionnement / Réassort					
<b>TTC</b>	4,90 €	<b>HT</b>	4,64 €	<b>TVA</b>	5,5 %
<b>Commissionnement site :</b>		1,39 €	<b>Taux de commissionnement :</b>		30 %
<b>Quantité de base:</b>	25	<b>Délais de livraison :</b>	5 jours	<b>Réactivité juin/août :</b>	3/4 jours

**Descriptif du produit**

Sachet de 220 grs.

Produit pré-emballé avec étiquetage, dont inscription de la Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO) de 6/8 mois.



## PRODUCTEUR DÉPOSANT ■ PRODUITS DE BOUCHE

**Françoise BALLOUL**

Port. +33 6 89 13 46 32

LES SAVEURS DE MIRAILHES

Domaine de Mirailhes

11220 LAGRASSE

lessaveursdemirailhes@gmail.com

<http://saveursdemirailhes.over-blog.com/>

**Fiches Produits :**

- Gelée de thym sauvage des Corbières, p 143
- Sablés au romarin sauvage des Corbières, p 144
- Sirop de safran des Corbières, p 145

# LES SAVEURS DE MIRAILHES



Implantés dans les Corbières à Lagrasse, nous cultivons des plantes aromatiques. Le thym et le romarin sont sauvages et ramassés sur le domaine par nos soins. Le safran et la menthe poussent également sur le domaine pour l'instant en petite quantité. Gelées de thym, de romarin, de safran et de menthe. Sirops de thym, de menthe et de safran. Sachets de thym et romarin séchés de 30 gr. Sablés au thym, au romarin, aux amandes, aux graines de fenouil. Tous ces confits s'accrochent merveilleusement bien avec le fromage, le magret, les volailles. Les sirops sont désaltérants et peuvent accompagner des sauces, servir à faire des kirs, des punchs, et parfois même en hiver, pour le thym et le romarin, réaliser de petits miracles sur nos toux persistantes. Tous ces produits sont élaborés de façon artisanale.

FICHE PRODUIT ■ **PRODUITS DE BOUCHE**
**LES SAVEURS DE MIRAILHES**
**Françoise BALLOUL**

Port. +33 6 89 13 46 32

 Domaine de Mirailhes  
 11220 LAGRASSE

lessaveursdemirailhes@gmail.com

<http://saveursdemirailhes.over-blog.com/>


# GELÉE DE THYM SAUVAGE DES CORBIÈRES

## CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS AU TITRE D'UN DISPOSITIF DE DÉPÔT-VENTE

Pas de problème de conservation. Minimum de commande de 50 pièces afin de diminuer les coûts de déplacements qui sont offerts. Prévoir commande au moins 10 jours avant, surtout en saison estivale afin de pouvoir regrouper les livraisons par secteur. Retrait de la vente par le dépositaire des produits qui seraient éventuellement passés de date. Ils seront repris par les Saveurs de Mirailhes lors des livraisons suivantes. Les versements se feront chaque fin de mois. Compte - rendu du stock se fera en fin d'année.

Prix de vente public / Approvisionnement / Réassort					
<b>TTC</b>	4,20 €	<b>HT</b>	3,99 €	<b>TVA</b>	5,5 %
<b>Commissionnement site :</b>		0,98 €	<b>Taux de commissionnement :</b>		25 %
<b>Quantité de base:</b>	50	<b>Délais de livraison :</b>	10 jours	<b>Réactivité juin/août :</b>	12 jours



FICHE PRODUIT ■ **PRODUITS DE BOUCHE**
**LES SAVEURS DE MIRAILHES**
**Françoise BALLOUL**

Port. +33 6 89 13 46 32

 Domaine de Mirailhes  
 11220 LAGRASSE

lessaveursdemirailhes@gmail.com

http://saveursdemirailhes.over-blog.com/



# SABLÉS AU ROMARIN SAUVAGE DES CORBIÈRES

## CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS AU TITRE D'UN DISPOSITIF DE DÉPÔT-VENTE

Pas de problème de conservation. Minimum de commande de 50 pièces afin de diminuer les coûts de déplacements qui sont offerts. Prévoir commande au moins 10 jours avant, surtout en saison estivale afin de pouvoir regrouper les livraisons par secteur. Retrait de la vente par le dépositaire des produits qui seraient éventuellement passés de date. Ils seront repris par les Saveurs de Mirailhes lors des livraisons suivantes. Les versements se feront chaque fin de mois. Compte - rendu du stock se fera en fin d'année.

Prix de vente public / Approvisionnement / Réassort					
<b>TTC</b>	4,20 €	<b>HT</b>	3,99 €	<b>TVA</b>	5,5 %
<b>Commisionnement site :</b>		0,98 €	<b>Taux de commisionnement :</b>		23 %
<b>Quantité de base:</b>	50	<b>Délais de livraison :</b>	10 jours	<b>Réactivité juin/août :</b>	12 jours



FICHE PRODUIT ■ **PRODUITS DE BOUCHE**
**LES SAVEURS DE MIRAILHES**
**Françoise BALLOUL**

Port. +33 6 89 13 46 32

 Domaine de Mirailhes  
 11220 LAGRASSE

lessaveursdemirailhes@gmail.com

<http://saveursdemirailhes.over-blog.com/>


# SIROP DE SAFRAN DES CORBIÈRES

## CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS AU TITRE D'UN DISPOSITIF DE DÉPÔT-VENTE

Pas de problème de conservation. Minimum de commande de 50 pièces afin de diminuer les coûts de déplacements qui sont offerts. Prévoir commande au moins 10 jours avant, surtout en saison estivale afin de pouvoir regrouper les livraisons par secteur. Retrait de la vente par le dépositaire des produits qui seraient éventuellement passés de date. Ils seront repris par les Saveurs de Mirailhes lors des livraisons suivantes. Les versements se feront chaque fin de mois. Compte - rendu du stock se fera en fin d'année.

Prix de vente public / Approvisionnement / Réassort					
<b>TTC</b>	6 €	<b>HT</b>	5,69 €	<b>TVA</b>	5,5 %
<b>Commissionnement site :</b>		1,31 €	<b>Taux de commissionnement :</b>		23 %
<b>Quantité de base:</b>	50	<b>Délais de livraison :</b>	10 jours	<b>Réactivité juin/août :</b>	12 jours



## PRODUCTEUR DÉPOSANT ■ PRODUITS DE BOUCHE


**Michel RANCOULE**

Tél. +33 4 68 31 01 33

 MAISON GUINOT  
 3 chemin de Ronde  
 11300 LIMOUX

office@blanquette.fr

www.blanquette.fr

# MAISON GUINOT


**Fiches Produits :**

- Blanquette Cuvée Réservee Brut, p 147
- Crémant la Bulle Guinot, p 148



C'est dans un domaine viticole familial où le savoir-faire est transmis depuis plus de 6 générations que les cuvées Guinot voient le jour. Guinot, au coeur du territoire limouxin, en Occitanie, produit et sélectionne des vins d'exceptions et vous propose une gamme de Blanquette, Crémant et Vins Tranquilles, emblématiques de leur région.

FICHE PRODUIT ■ **PRODUITS DE BOUCHE**

**MAISON GUINOT**
**Michel RANCOULE**

Tél. +33 4 68 31 01 33

 3 chemin de Ronde  
 11300 LIMOUX

office@blanquette.fr

www.blanquette.fr



# BLANQUETTE CUVÉE RÉSERVÉE - BRUT

**APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE DE LIMOUX**
**CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES  
 AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS  
 AU TITRE D'UN DISPOSITIF DE DÉPÔT-VENTE**

- 24 bouteilles à commander par notre mail office@blanquette.fr, expédition sous facture à régler en fonction des ventes.

- Laisser coucher les bouteilles pour humidifier le bouchon en liège, pour dégustation : mettre la bouteille deux heures à l'avance dans le frigo mais pas 1 mois avant pour éviter les cristaux dans le vin dû au froid.

**Prix de vente public / Approvisionnement / Réassort**

<b>TTC</b>	8,95 €	<b>HT</b>	7,46 €	<b>TVA</b>	20 %
------------	--------	-----------	--------	------------	------

<b>Commissionnement site :</b>	2,69 €	<b>Taux de commissionnement :</b>	36 %
--------------------------------	--------	-----------------------------------	------

<b>Quantité de base:</b>	36	<b>Délais de livraison :</b>	5 jours	<b>Réactivité juin/août :</b>	2 jours
--------------------------	----	------------------------------	---------	-------------------------------	---------

**Descriptif du produit**

Composé de 100% de Mauzac, cette cuvée est typique d'une Blanquette de Limoux : fraîcheur, jeunesse et fruitée sont ses principales caractéristiques.

Avec son excellent rapport qualité / prix, vous pourrez la consommer pour toutes vos occasions. La cuvée idéale pour les cocktails et les "soupes d'effervescents".


**Guinot**  
*de Père en Père depuis 1875*

- ▶ **Appellation :** Appellation de Limoux Contrôlée et Protégée (AOC/AOP)
- ▶ **Zone de Production :** Aire de production A.O.C. Limoux - issue de nos 35 hectares de vignes réparties en trois domaines : Saint Jean, La Lagaste et Talch  
**Production Zone :** Production area within the zone A.O.C. Limoux coming from our 35 hectares of vineyards separated into three estates: Saint Jean, La Lagaste, and Talch
- ▶ **Cépages :** 90% Mauzac et 10% Chardonnay/Chenin  
**Grape Varieties :** 90% Mauzac, 10% Chardonnay/Chenin
- ▶ **Méthode et Spécificité :** Méthode Traditionnelle : Première fermentation à température contrôlée en cuve, assemblage de plusieurs années de récolte, vieillissement sur lie en bouteille pendant 2 ans, remuage manuel et dégorgement à la volée.  
**Winemaking :** "Traditional Method": Fermentation at controlled temperature. Secondary fermentation in bottle, aged on the lees for 2 years. Riddling is executed by hand. Disgorgement is performed in the "à la volée" method, without freezing.
- ▶ **Note de dégustation :** Robe d'un bel or. Nez expressif et typé avec des arômes de pomme et poire. Saliné et onctueux en bouche avec son effervescence réussie et soignée qui termine par une fine et courte touche d'amertume.  
**Tasting notes :** Lovely golden color. Expressive nose characterized by aromas of pear and apple. Silky and smooth texture with a slight bitter finish.
- ▶ **Département Médailles / Awards :**  
 Gilbert & Gallard 2015- note 85/100  
 Sélectionné au Guide Hachette 2013-2014  
 Guide Revel 2014 « Champagnes et autres Bulles » - note 13/20
- ▶ **Accord Mets et Vins :** Apéritif ou dessert  
**Food Pairings :** Apéritif or Dessert

 www.cremant.fr  
 www.blanquette.fr

 Maison Guinot - 3 Avenue du Chemin de Ronde - 11300 Limoux - FRANCE  
 Tél : (+33) 04 68 31 01 33 - Fax : (+33) 04 68 31 60 05 - Email : guinot@blanquette.fr

FICHE PRODUIT ■ **PRODUITS DE BOUCHE**

**MAISON GUINOT**
**Michel RANCOULE**

Tél. +33 4 68 31 01 33

 3 chemin de Ronde  
 11300 LIMOUX

office@blanquette.fr

www.blanquette.fr



# CRÉMANT

# LA BULLE GUINOT

## APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE DE LIMOUX

**CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES  
 AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS  
 AU TITRE D'UN DISPOSITIF DE DÉPÔT-VENTE**

- 24 bouteilles à commander par notre mail office@blanquette.fr, expédition sous facture à régler en fonction des ventes.
- Laisser coucher les bouteilles pour humidifier le bouchon en liège, pour dégustation : mettre la bouteille deux heures à l'avance dans le frigo mais pas 1 mois avant pour éviter les cristaux dans le vin dû au froid.

**Descriptif du produit**

Un crémant franc et direct avec une effervescence soutenue, recherchée par les amateurs de Brut grâce à sa relative jeunesse (3-4 ans). Il est le vin qui incarne au mieux la fraîcheur et le « brut » sur l'ensemble de la gamme crémant.

L'assemblage se compose de 60% de Chardonnay, de 30% de Chenin Blanc et 10% de Mauzac.

Prix de vente public / Approvisionnement / Réassort				
TTC	12,15 €	HT	10,13 €	TVA 20 %
Commissionnement site :		3,65 €	Taux de commissionnement : 36 %	
Quantité de base:	36	Délais de livraison :	5 jours	Réactivité juin/août : 2 jours



*Guinot*  
 de Père en Fils depuis 1875

- Appellation : Appellation Crémant de Limoux Contrôlée et Protégée (AOC/AOP)
- Zone de Production : Aire de production A.O.C. Limoux - issue de nos 35 hectares de vignes réparties en trois domaines : Saint Jean, La Lagastie et Talch.
- Production Zone : Production area within the zone A.O.C. Limoux coming from our 35 hectares of vineyards separated into three estates: Saint Jean, La Lagastie, and Talch.
- Cépages : 60% Chardonnay, 30% Chenin Blanc, 10% Mauzac.  
 Grape Varieties : 60% Chardonnay, 30% Chenin Blanc, 10% Mauzac.
- Méthode et Spécificité : Méthode Traditionnelle : Première fermentation à température contrôlée en cuve, assemblage de plusieurs années de récoltes, vieillissement sur lie en bouteille pendant 3 ans, remuage manuel et dégorgement à la volée.  
 Winemaking : "Tradition Method" : Fermentation of controlled temperature. Secondary fermentation in bottle, aged on the lees for 3 years. Riddling is executed by hand. Dégorgement is performed in the "à la volée" method, without freezing.
- Note de dégustation : Robe lumineuse et limpide. Nez riche et intense aux allures de poire, de figue et de pomme au four. Quelques notes d'agrumes confits et de framboise. Attaque ample, ronde et charnue en bouche. Fraîcheur acidulée avec une vraie structure et générosité. Bulle crémeuse avec une finale épicée et de nougat.  
 Tasting Notes : Bright and clear color. Rich and intense nose with aromas of pear, fig, and cooked apples. Some notes of candied citrus fruits and raspberry. Full and round body. A fresh acidity which provides a structured and generous wine. Creamy bubbles with a finish of spice and nougat.
- Décoration/ Médailles / Awards : Sélectionnée par le "Guide des Vins" 2014 : note 88/100
- Accord Mets et Vins : Apéritif ou dessert ou sur du poisson.  
 Food Pairings : Aperitif or dessert or with fish.

 www.cremant.fr  
 www.blanquette.fr

 Maison Guinot - 3 Avenue du Chemin de Ronde - 11300 Limoux - FRANCE  
 Tél : (+33) 04 68 31 01 33 - Fax : (+33) 04 68 31 60 05 - Email : guinot@blanquette.fr

PRODUCTEUR DÉPOSANT ■ **PRODUITS DE BOUCHE**
**Magali REYNES**

Port. +33 6 75 18 31 61

MOULIN À HUILE DE LA RESTANQUE

38 avenue des Loisirs

11200 ROUBIA

moulinrestanque@gmail.com

http://www.moulinrestanque.com/


**Fiches Produits :**

- Huile d'olive du Pays Cathare, p 150 (25 cl)
- Huile d'olive du Pays Cathare, p 151 (50 cl)

# MOULIN À HUILE DE LA RESTANQUE



A 30 km de la Méditerranée, 40 km des forêts de la Montagne Noire, venez découvrir notre région. Au cœur du Minervois, terroir chargé d'histoire, au patrimoine architectural varié et aux paysages sculptés par le vent, Laurent et Magali vous accueillent dans leur domaine. Vous logerez dans une bastide au cœur de la propriété plantée d'oliviers et de vignes. Nous vous ferons partager notre passion pour cette terre, héritage familial et nous vous initierons à l'oléiculture, à l'élaboration de l'huile. Nous vous proposons la possibilité de choisir un séjour à la carte en fonction de vos centres d'intérêts : histoire, gastronomie, sport, nature. Laurent, infirmier, Magali, étudiante en capes d'hg, deux enfants du pays qui ne se destinaient pas à l'agriculture. Les terres familiales plantées de vignes ne sont plus cultivées, est-ce la fin de plusieurs générations d'agriculteurs. A la fin des années 90, Laurent et Magali reprennent le flambeau et font le choix de l'oléiculture.

FICHE PRODUIT ■ **PRODUITS DE BOUCHE**
**MOULIN À HUILE  
 DE LA RESTANQUE**
**Magali REYNES**

Port. +33 6 75 18 31 61

 38 avenue des Loisirs  
 11200 ROUBIA

moulinrestanque@gmail.com

http://www.moulinrestanque.com/



# HUILE D'OLIVE DU PAYS CATHARE (25 CL)

**CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES  
 AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS  
 AU TITRE D'UN DISPOSITIF DE DÉPÔT-VENTE**

Livraison à partir de 150 €.

Prix de vente public / Approvisionnement / Réassort					
<b>TTC</b>	10,50 €	<b>HT</b>	9,95 €	<b>TVA</b>	5,5 %
<b>Commissionnement site :</b>		1,99 €	<b>Taux de commissionnement :</b>		20 %
<b>Quantité de base:</b>	10	<b>Délais de livraison :</b>	3 jours	<b>Réactivité juin/août :</b>	5 jours

**Descriptif du produit**

Bouteille d'huile d'olive.

Contenance 25 cl.

Possibilité d'autres références l'année prochaine en fonction de la qualité des olives récoltées.

L'olivier est un arbre envoûtant, il est nos racines, symbole de paix, de la civilisation méditerranéenne, il habille nos paysages, nos chemins bordés de pierres sèches.



FICHE PRODUIT ■ **PRODUITS DE BOUCHE**
**MOULIN À HUILE  
 DE LA RESTANQUE**
**Magali REYNES**

Port. +33 6 75 18 31 61

 38 avenue des Loisirs  
 11200 ROUBIA

moulinrestanque@gmail.com

<http://www.moulinrestanque.com/>


# HUILE D'OLIVE DU PAYS CATHARE (50 CL)

**CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES  
 AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS  
 AU TITRE D'UN DISPOSITIF DE DÉPÔT-VENTE**

Livraison à partir de 150 €.

Prix de vente public / Approvisionnement / Réassort					
<b>TTC</b>	15,50 €	<b>HT</b>	14,69 €	<b>TVA</b>	5,5 %
<b>Commissionnement site :</b>		2,94 €	<b>Taux de commissionnement :</b>		20 %
<b>Quantité de base:</b>	10	<b>Délais de livraison :</b>	3 jours	<b>Réactivité juin/août :</b>	5 jours

**Descriptif du produit**

Bouteille d'huile d'olive.

Contenance 50 cl.

Possibilité d'autres références l'année prochaine en fonction de la qualité des olives récoltées.

L'olivier est un arbre envoûtant, il est nos racines, symbole de paix, de la civilisation méditerranéenne, il habille nos paysages, nos chemins bordés de pierres sèches.



PRODUCTEUR DÉPOSANT ■ **PRODUITS DE BOUCHE**
**Ghislain DURAND**

Port. +33 6 78 84 38 13

MOUTARDE CATHARE

287 Avenue Jean Fourastie

11400 CASTELNAUDARY

moutardecathare@gmail.com

<https://www.moutardecathare.com/>

**Fiches Produits :**

- Moutarde artisanale au vin blanc IGP  
Côtes de Prouilhe, p 153
- Moutarde artisanale rustique, p 154
- Moutarde artisanale tradition, p 155

# MOUTARDE CATHARE



Durand Ghislain fondateur de la Moutarde Cathare SAS de Castelnaudary ancien Chef de cuisine, apprenti de la Brasserie du Nord de Mr Paul Bocuse.

Mon projet est de relancé une production artisanale avec une meule en pierre et locale d'une moutarde de qualité.

Installer à Castelnaudary, capitale mondiale du cassoulet, mais aussi de fabrication de moutarde depuis 1683.

FICHE PRODUIT ■ **PRODUITS DE BOUCHE**
**MOUTARDE CATHARE**
**Ghislain DURAND**

Port. +33 6 78 84 38 13

 287 Avenue Jean Fourastie  
 11400 CASTELNAUDARY

moutardecathare@gmail.com

<https://www.moutardecathare.com/>

**Descriptif du produit**

La moutarde au vin blanc IGP côtes de Prouilhe est élaborée avec des graines brassica juncea cultivées dans l'Aude. Ces graines broyées au moulin en granit, développent un goût de moutarde puissant et d'une agréable longueur en bouche. Le vin blanc IGP côtes de Prouilhe est un cépage Chardonnay qui donne à la moutarde son caractère unique. La puissance et le dosage du vinaigre de vin blanc d'Occitanie amène la force à la moutarde.

Cette recette est complétée par le sel de Gruissan naturel et à une teneur de seulement 2 gr de sel pour 100 gr de moutarde, deux fois moins que les moutardes sur le marché.

Le choix a été fait de laisser les graines de moutardes semi concassées, entières et moulues dans leurs intégralités, ce qui apportent un croquant, des fibres à cette recette de moutarde très forte. Cette appellation très forte vient du fait que la moutarde forte et extra forte sont uniquement pour les moutardes lisses.

Amateur de moutarde je vous invite à découvrir cette recette unique, entièrement Occitane dans les magasins et restaurants partenaires distributeurs.

# MOUTARDE ARTISANALE

## AU VIN BLANC IGP CÔTES DE PROUILHE

**CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES  
AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS  
AU TITRE D'UN DISPOSITIF DE DÉPÔT-VENTE**

- Minimum de commande : un carton de 30 pots.
- Possibilité de faire un mix des trois recettes.
- DDM de 2 ans après fabrication, stockage simple à température ambiante.

Prix de vente public / Approvisionnement / Réassort					
TTC	4,90 €	HT	4,64 €	TVA	5,5 %
Commissionnement site :		1,16 €	Taux de commissionnement :		25 %
Quantité de base:	30	Délais de livraison :	5 jours ouvrés	Réactivité juin/août :	5 jours



FICHE PRODUIT ■ **PRODUITS DE BOUCHE**
**MOUTARDE CATHARE**
**Ghislain DURAND**

Port. +33 6 78 84 38 13

287 Avenue Jean Fourastie

11400 CASTELNAUDARY

moutardecathare@gmail.com

<https://www.moutardecathare.com/>


# MOUTARDE

## ARTISANALE RUSTIQUE

**CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES  
 AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS  
 AU TITRE D'UN DISPOSITIF DE DÉPÔT-VENTE**

- Minimum de commande : un carton de 30 pots.
- Possibilité de faire un mix des trois recettes.
- DDM de 2 ans après fabrication, stockage simple à température ambiante.

Prix de vente public / Approvisionnement / Réassort					
<b>TTC</b>	4,90 €	<b>HT</b>	4,64 €	<b>TVA</b>	5,5 %
<b>Commissionnement site :</b>		1,16 €	<b>Taux de commissionnement :</b>		25 %
<b>Quantité de base:</b>	30	<b>Délais de livraison :</b>	5 jours ouvrés	<b>Réactivité juin/août :</b>	5 jours

**Descriptif du produit**

La recette de la moutarde Rustique est un savant mélange de graines moutarde cultivées dans l'Aude, de vin rouge des vignobles de Vendéole, de vinaigre de vin rouge vieux Occitan, sel de Gruissan, et de l'eau. Le broyage au moulin en granit révèle les saveurs et le goût d'antan, il permet de sublimer les graines en les écrasant avec lenteur.

La moutarde Rustique est élaborée avec deux variétés de graines de moutarde qui poussent dans l'Aude. Je mouds les graines avec patience, jusqu'à obtenir une moutarde onctueuse, en gardant un croquant en bouche. Une puissance agréable en bouche et au nez, qui s'arrondit, exprimant ainsi tout son goût unique.



FICHE PRODUIT ■ **PRODUITS DE BOUCHE**
**MOUTARDE CATHARE**
**Ghislain DURAND**

Port. +33 6 78 84 38 13

 287 Avenue Jean Fourastie  
 11400 CASTELNAUDARY

moutardecathare@gmail.com

<https://www.moutardecathare.com/>


# MOUTARDE

## ARTISANALE TRADITION

**CONDITIONS COMMERCIALES RÉSERVÉES  
 AUX PROFESSIONNELS DU TOURISME AUDOIS  
 AU TITRE D'UN DISPOSITIF DE DÉPÔT-VENTE**

- Minimum de commande : un carton de 30 pots.
- Possibilité de faire un mix des trois recettes.
- DDM de 2 ans après fabrication, stockage simple à température ambiante.

Prix de vente public / Approvisionnement / Réassort					
<b>TTC</b>	4,90 €	<b>HT</b>	4,64 €	<b>TVA</b>	5,5 %
<b>Commissionnement site :</b>		1,16 €	<b>Taux de commissionnement :</b>		25 %
<b>Quantité de base:</b>	30	<b>Délais de livraison :</b>	5 jours ouvrés	<b>Réactivité juin/août :</b>	5 jours

**Descriptif du produit**

La moutarde Tradition est fabriquée avec des graines d'Occitanie, vinaigre de vin blanc Occitan, sel de Gruissan et de l'eau, aucun conservateur ajouté.

Cette recette tradition est plus épaisse, onctueuse, et développe un goût classique de moutarde. De par sa fabrication artisanale, la présence de graines de moutarde apporte un croquant en bouche, très agréable, et une puissance modérée à la moutarde. Le nouveau process de fabrication procure une texture plus épaisse, et plus onctueuse à cette moutarde tradition. Avec le trempage des graines de moutarde dans le mélange eau et vinaigre de vin blanc Occitan pendant un certain temps et le travail du moulin en granit, la texture est plus traditionnelle, et apporte aussi un goût très agréable de moutarde, avec une puissance modérée, et un goût long en bouche.

La moutarde tradition est l'accomplissement d'un long travail et d'un savoir-faire en amélioration constante, pour le plaisir de vous apporter le meilleur de la moutarde artisanale.



# e CATALOGUE 2023

TOUS LES TALENTS DE L'AUDE... & D'AILLEURS

