

"Grands Buffets" à Narbonne : bilan et nouveauté

Les "Grands Buffets de Narbonne", créés par Louis Privat, ont reçu 260 000 visiteurs en 2014 avec une progression de 21% du chiffre d'affaires (9,1 M€). Ces résultats sont confortés par la poursuite d'une politique d'entreprise efficace : 35 heures pour ses salariés en 1999, nouveaux salariés choisis par cooptation (100 au total), cellule anti-harcèlement, aide contre le surendettement. Entièrement rénovées et repensées en 2008 (3,5 M€), les cuisines participent à ce succès : hauteur des plans de travail adaptée, sens de circulation, décoration, diminution du bruit, ambiance musicale...

Toujours plus innovant, Louis Privat prolonge sa politique de valorisation des vins régionaux : déjà connu pour ses 70 références proposées à la bouteille ou au verre au prix du producteur, l'établissement qui vient de signer une convention avec "Sud de France", sera ouvert à tous les vignerons de la région pour leurs dîners d'affaires. Qu'ils soient référencés ou pas, ils pourront proposer leurs vins à leurs clients sans droits de bouchon. **Infos : www.lesgrandsbuffets.com**

"Les Ports antiques de Narbonne"

Narbonne fut l'un des ports les plus importants de l'Antiquité. Les recherches archéologiques autour des lagunes narbonnaises aboutissent à la restitution d'un ensemble portuaire immense reposant sur des avant-ports dans la lagune et d'un port fluvial en ville. Les fouilles récentes ont montré l'importance de l'aménagement de l'embouchure du fleuve Aude au sud de Narbonne. Si aujourd'hui cette zone est complètement colmatée, elle a joué un rôle majeur dans l'Antiquité. Les bateaux pouvaient stationner près de jetées aménagées et transférer les marchandises sur des bateaux à fond plat pour remonter le fleuve. Entre les lagunes et la cité, une activité intense a permis à Narbonne d'être un lieu d'échange accueillant les produits de toute la méditerranée et de la côte atlantique. Ce Carnet n°15 nous entraîne dans le lent et passionnant travail de déchiffrement d'un territoire, en quête d'indices pour imaginer, expliquer, comprendre ce que fut le passé. Avec le futur Musée de la Narbonne antique conçu par Norman Foster, cette histoire redevient actualité. Depuis longtemps, l'adhésion des Narbonnais à ce beau métier, l'archéologie, ne fait aucun doute ! **Editions Carnet du PNR de la Narbonnaise n°15 (6 € - info@parc-naturel-narbonnaise.fr)**

Structuration d'une offre vélo en Corbières Minervois

Le projet de vélo-tourisme "Les amateurs de cols" est porté par le Pays Touristique Corbières Minervois et la FFCT avec son président départemental Marcel Andrieu (**Photo à la Une**). Ce travail de partenariat et d'experts (Codep, 23 clubs de cyclo...), au profit de la valorisation touristique des Corbières et du Minervois, a pour objet la structuration de l'offre vélo touristique, le développement d'un réseau autour de services spécifiques proposés aux touristes à vélo, aux clubs cyclistes et l'allongement de la saison touristique (45% en juillet-août). De plus, le vélo est un enjeu économique : 54 €/jour et par personne pour un touriste en séjour ; 64 € pour un vélo-touriste et 75 € pour un cycliste itinérant. Les hébergements marchands sont plus représentés dans les séjours à vélo. 1 sur 2 est marchand alors que la moyenne des séjours est de l'ordre de 1 sur 3.

Cette offre sera "calée" sur les "véloroutes" du Conseil Général peu fréquentées par les voitures et qui s'insèrent dans le projet national avec le V80 "Canal des deux mers à vélo" et européen avec l'Eurovélo 8 sur le littoral. Une charte "Vélo-tourisme" rassemble les hébergeurs, les caves, domaines et boutiques du terroir. Ils adhèrent à une convention basée sur la démarche nationale "Accueil vélo" (240 km d'itinéraires sont prévus pour les vététistes). Une carte vélotouristique tirée à 23 000 exemplaires va être éditée et les itinéraires seront valorisés sur le nouveau site Internet www.tourisme-corbieres-minervois.com ainsi que le site Openrunner. Une convention de partenariat et de valorisation des itinéraires a été signée en décembre 2014 avec la FFCT afin que ces derniers figurent sur le site "véloenfrance".

Contact : PTCM 04 68 27 57 57 - <http://www.tourisme-corbieres-minervois.com/>



■ Duilhac-Peyrepertuse organise son 1^{er} festival international de sports extrêmes outdoor. Le 6 juin.

■ L'AOC Fitou, placé au "banc d'essai" de la journaliste Laure Gasparotto dans le magazine M du monde du 3 février, se pare de bien des vertus : tendre, épicé, expressif, musclé, sympathique et franc, gourmand à souhait, harmonieux... lors de la dégustation de 5 cuvées issues de 5 Domaines différents.

■ Subventions régionales : le Syndicat Mixte de gestion du PNR de la Narbonnaise bénéficie d'une subvention régionale de 135 450 € (45 000 en investissement et 90 450 en fonctionnement) pour le plan de gestion de la Réserve Naturelle de Sainte-Lucie (durée d'opération de 4 ans) ; le PNR de la Narbonnaise reçoit pour son fonctionnement une participation statutaire de la Région de 305 000 €.

■ Le 1^{er} Salon du Paysage et de l'Environnement de l'Aude, destiné aux professionnels (collectivités locales, paysagistes, architectes, exploitants agricoles, lotisseurs etc.) a lieu le 16 avril 9h00 à 17h00 à la salle des fêtes d'Armissan : produits et techniques innovants, ateliers, micro conférences. (06 42 10 60 61 - lja@live.fr)

■ La nouvelle promotion « Hôtellerie-Restauration » du CFA de la CCI de Carcassonne est parrainée par Pascal Ledroit, chef du restaurant du Domaine Gayda à Brugairolles, dans le cadre de la "Chefs Académie" ou un professionnel partage son savoir avec les apprentis.

■ Le CAUE de l'Aude expose jusqu'au 28 avril, 2 œuvres des collections du FRAC du Languedoc-Roussillon : « GH0809 (Gaza Houses 2008-2009) », de Taysir Batniji et « Mobilier pour l'étage «e» (anarchie) de la Tgad », de Niek van de Steeg (Maison de l'Architecture et de l'Environnement - 28, avenue Claude Bernard - 11000 Carcassonne)

Agenda "Sortir en Pays de Carcassonne"



Cette 7^e édition (février / mars / avril / mai) est éditée à 25 000 exemplaires, distribués dans les OT du Territoire (Montolieu, Caunes Minervois, Carcassonne, Trèbes, Les Ilhes Cabardès et Les Cammazes), les hôtels, musées, médiathèques... Il est avant tout un document pratique à destination des techniciens touristiques (OT, hôtels, prestataires) afin de leur permettre de gagner du temps dans leur recherche, d'avoir toujours des propositions de sorties pour leur clientèle touristique, d'être à la

disposition des habitants du territoire. Nécessitant un important travail en amont (programme bouclé 5 mois à l'avance), il regroupe 258 manifestations sur les 4 mois (concerts, théâtre, expositions, randonnées, ateliers créatifs, gourmands (297 en hiver printemps 2014... au jour le jour et sur tout le territoire du Pays (zones urbaines et rurales confondues). **Infos : www.payscarcassonnais.com**

GARD

Résultats du Concours "Gard Gourmand"

Le Conseil Général vient de remettre les 112 médailles "Gard Gourmand" aux artisans et aux producteurs. Le concours organisé en octobre 2014 a permis à une centaine de jurés de sélectionner les produits selon un cahier des charges rigoureux. Ainsi 412 produits ont été présentés par 90 producteurs et artisans. Au final, ce sont 36 médailles d'or, 38 médailles d'argent et 38 médailles de bronze qui ont été attribuées pour des produits d'excellence. Cette opération s'est réalisée en partenariat avec la Chambre d'agriculture, les chambres de commerce de Nîmes et Alès et la chambre des métiers du Gard. Tous les lauréats se retrouvent dans la brochure "Gard Gourmand 2015", classés en 4 catégories : pains et spécialités ; charcuteries et plats cuisinés ; accompagnement, fromages et boissons ; desserts et douceurs. **Infos : www.militantdugout.gard.fr**



Brèves 30

■ La Régie autonome du port de plaisance de Port-Camargue vient de bénéficier d'une subvention régionale de 5115 € pour l'accueil de l'exposition photo "Littoral, 40 ans de merveilles préservées en LR" qui se déroulera du 1er avril au 18 mai.

■ Les CCI Nîmes et CCI Montpellier vont fusionner leurs agences locales du Vigan et de Ganges d'une part, et de Vauvert et Lunel d'autre part.