

Manger local et de saison

en Lomagne Tarn et Garonnaise

60
producteurs
et restaurateurs
locaux

Découvrir

Partager

Déguster



© 05 63 02 42 32 | www.tourisme.malomagne.com

Manger local et de Saison

Pourquoi



Écologique



Partager



Notre terre



Connaitre



Développer

Manger local, c'est encourager une **économie de proximité**, privilégier des **produits frais, de saison**, et réduire l'**empreinte écologique** du transport de marchandises.

Manger local, c'est établir un dialogue avec les **producteurs**, et **partager** avec eux un moment d'échanges,

Manger local, c'est **découvrir** le quotidien de celles et ceux qui cultivent la **terre** et entretiennent les **paysages**,

Manger local, c'est **connaître** l'origine des produits,

Manger local, c'est participer au maintien et au **développement d'une économie locale dynamique**.



Où les trouver ?



- la vente directe à la ferme ou sur les marchés de la région
- la vente dans des magasins de producteurs, dans nos supermarchés
- la livraison ou encore en Drive Fermier...

Où les déguster ?



- Les restaurateurs locaux cuisinent de bons petits plats avec des produits du coin confectionnés avec amour et respect de l'environnement...

N'hésitez pas, régalez-vous !!

Les signes officiels de la qualité et de l'origine

Une garantie officielle pour les consommateurs



Une agriculture respectueuse de l'environnement...

La culture et l'élevage biologiques ont pour principe le respect de la qualité des sols, de la biodiversité, de l'air, de l'eau, des êtres humains et du bien-être animal.



L'Indication géographique protégée (IGP) identifie un produit agricole, brut ou transformé, dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son **origine géographique**.



L'Appellation d'origine protégée (AOP) désigne un produit dont toutes les **étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu** dans une même aire géographique, qui donne ses caractéristiques au produit Garantie de l'origine IGP.



Bienvenue à la ferme est une marque commerciale française des Chambres d'agriculture. Il s'agit du principal **réseau de producteurs** fermiers et d'accueil touristique dans les fermes, par les agriculteurs français.

Saisonnalité des Produits

Pour vous aider
à manger
les bons produits,
aux bons moments !

Janvier
Février
Mars

Fruits : kiwi, Pomme, poire.
Légumes : Betterave,
Carottes, céleri, chou, choux
de Bruxelles, chou-fleur,
courge, épinard, navet, oignon, panais,
poireau, topinambour.

Fruits : Fraise, Rhubarbe
Légumes : Ail frais, Artichaut,
Asperge, Concombre, Courgette, Cresson,
Épinard, Laitue, Navet, Petit pois, Radis.

Mai

Juillet
Août

Fruits : Abricot, Cassis, Cerise,
Figue, Fraise, Framboise,
Groseille, Melon, Myrtille,
Nectarine, Prune.

Légumes : Ail, Artichaut, Aubergine, Blette,
Concombre, Courgette, Fenouil, Haricot vert,
Laitue, Petit pois, Poivron, Tomate.

Avril

Fruits : Fruits, kiwi, Pomme,
poire. - **Légumes :** Asperge,
Cresson, Épinard, Fenouil,
Navet, Oignon, Poireau, Radis.

Fruits : Abricot Cerise, Fraise, Framboise,
Groseille, Melon, Rhubarbe.
Légumes : Ail, Artichaut, Asperge, Aubergine,
Blette, Champignon de Paris, Concombre,
Courgette, Fenouil, Haricot Vert, Laitue, Petit
pois, Poivron, Radis, Tomate.

Récolte de l'ail blanc
de Lomagne

Juin

Septembre

Fruits : Figue, Melon,
Mirabelle, Mûre,
Myrtille, Noisette, Noix,
Poire, Pomme, Prune, Quetsche, Raisin,
Reine Claude.

Légumes : Ail, Artichaut, Aubergine,
Blette, Brocoli, Carotte, Chou-fleur,
Champignon de Paris, Concombre,
Courge, Courgette, Cresson, Épinard,
Fenouil, Haricot vert, Laitue, Maïs, Oignon,
Poireau, Poivron, Potiron, Tomate.

Octobre

Fruits : Châtaigne,
Coing, Figue,
Noisette, Noix, Poire,
Pomme, Quetsche, Raisin.

Légumes : Ail, Betterave, Blette, Brocoli,
Carotte, Céleri, Champignon
de Paris, Chou, Chou de Bruxelles,
Chou-fleur, Concombre, Courge,
Courgette, Cresson, Échalote, Endive,
Épinard, Fenouil, Haricot vert, Mâche,
Navet, Oignon, Panais, Poireau, Potiron.

Novembre
Décembre

Fruits : Châtaigne, Kiwi,
Noisette, Poire, Pomme.
Légumes : Ail, Betterave,
Brocoli, Carotte, Céleri,
Champignon de Paris, Chou, Chou de
Bruxelles, Chou-fleur, Courge, Cresson,
Échalote, Épinard, Fenouil, Mâche, Navet,
Oignon, Panais, Poireau, Potiron, Salsifis,
Topinambour.

L'Aïl blanc de Lomagne



Nombre de Producteurs :

Nombre d'Ha :

Production totale :

Semis :

Récolte :

Saison

Manifestations :

› Fête de l'ail à Beaumont de Lomagne en Juillet

› Concours de l'ail à Beaumont de Lomagne en septembre (2e WE)

Vous le trouverez en vrac, en sac, en tresses, en panier, en filets.

Cultivé en Lomagne depuis le XIII^e siècle, l'**ail blanc** a pris son essor à la fin de la seconde guerre mondiale grâce notamment à des négociants bien inspirés qui ont fait de la Lomagne un centre important du négoce de l'ail en France.

Le plus gros avec sa couleur blanc nacré est chez lui en Lomagne. Il trouve chez les agriculteurs toute l'attention qu'il mérite : culture, récolte, séchage, pelage.

Quant aux terres argilo-calcaires, elles offrent les meilleures conditions pour développer ses exceptionnelles qualités et ses vertus insoupçonnées.

Une plante magique aux nombreuses vertus

A notre époque où les scientifiques étudient les moyens de faire de l'alimentation quotidienne une source de maintien ou gage de santé, l'ail a une longueur d'avance : **antioxydant, riche en vitamines, minéraux et oligoéléments**, l'ail stimule le système immunitaire, grâce à l'allicine, il est reconnu comme un bactéricide et un antiseptique pulmonaire et digestif...

Une plante légendaire

A travers le temps, **ses pouvoirs merveilleux ont fait considérer l'ail comme une panacée universelle**. Il exaltait la puissance des constructeurs de pyramides et des lutteurs, Il est réputé n'avoir pas son pareil pour chasser les vampires.

La noisette



Nombre de Producteurs :

Nombre d'Ha : 250

Production totale : 800t

Semis :

Récolte : septembre / octobre

Saison

Manifestation :

› Fête de la noisette à Lavit en octobre (2e WE)

Vous le trouverez en vrac, en sac, en filets.

Comme l'ail blanc, la noisette a besoin des sols argilo calcaires de la Lomagne Tarn et Garonnaise pour donner un fruit d'une excellente qualité et reconnu pour ses apports énergiques, source de fibres alimentaires, vitamines et minéraux.

La Lomagne produit 800T de fruits à l'année.

La noisette un fruit qui vous veut du bien

La noisette présente un profil nutritionnel spécifique : renfermant des lipides insaturés, elle est source d'énergie. En plus d'être riche en manganèse, cuivre, phosphore et potassium, la noisette est aussi riche en vitamines B9, B1 et E. Elle est également source de fer, de magnésium, de zinc, et de calcium ainsi que de vitamines B6 et B5.

Après avoir mûri sur l'arbre, les noisettes se détachent petit à petit de leur involucre et tombent au sol naturellement. Les noisettes sont nettoyées et suivent un parcours composé de souffleries, de grilles et de rouleaux pour un nettoyage à sec. Mais aussi d'un bac d'eau épierreur, de laveuses et de tapis inversés pour trier, laver et brosser. Séché à l'air à 40°C plusieurs heures le fruit est stabilisé à 6 ou 7% d'humidité pour assurer leur conservation.

Le Foie Gras

et autres conserves de canards et oies



Nombre de Producteurs :

Saison : toute l'année s'il est en boîte

De novembre à mars pour un foie gras frais

Manifestations :

› xxxxxx

Elaborés à base de canards élevés sous le soleil du sud-ouest, gavés au maïs, foie gras, confits, magrets et autres spécialités font partis de la gastronomie locale et raviront votre palais. Le Foie Gras c'est le produit du terroir par excellence, ancré dans les traditions locales, il symbolise tout un art de vivre à la Française. En Lomagne, sa production est restée majoritairement familiale et artisanale.

Associés aux repas de fêtes

Le foie gras souvent associé aux repas de fêtes et aux événements importants de notre vie est également un met que l'on peut manger toute l'année. Il s'associe très bien avec l'ail blanc de Lomagne pour une terrine surprenante ou bien roulé dans des noisettes concassées et grillées pour une dégustation originale.



La Lomagne

Une terre généreuse

En Lomagne Tarn et Garonnaise, la nature est bienveillante et vous trouverez un éventail de saveurs à déguster sans modération au fil des saisons. Des producteurs et des artisans de talent vous attendent pour vous faire partager leur passion !

Les artisans et restaurateurs, Pâtisseries, boulangers, bouchers, cave, magasin de producteurs fruits et légumes

Manger bon, bio et local avec les meilleurs produits de la Lomagne Tarn et Garonnaise. Découvrez les étapes de leur élaboration, de la terre à l'assiette, rencontrez les producteurs passionnés par leur terroir et leur métier. La Lomagne offre une terre généreuse et des produits de qualité à savourer sans modération :

melons, fromages, miel, fruits, légumes, vins, safran,...

Les marchés en Lomagne

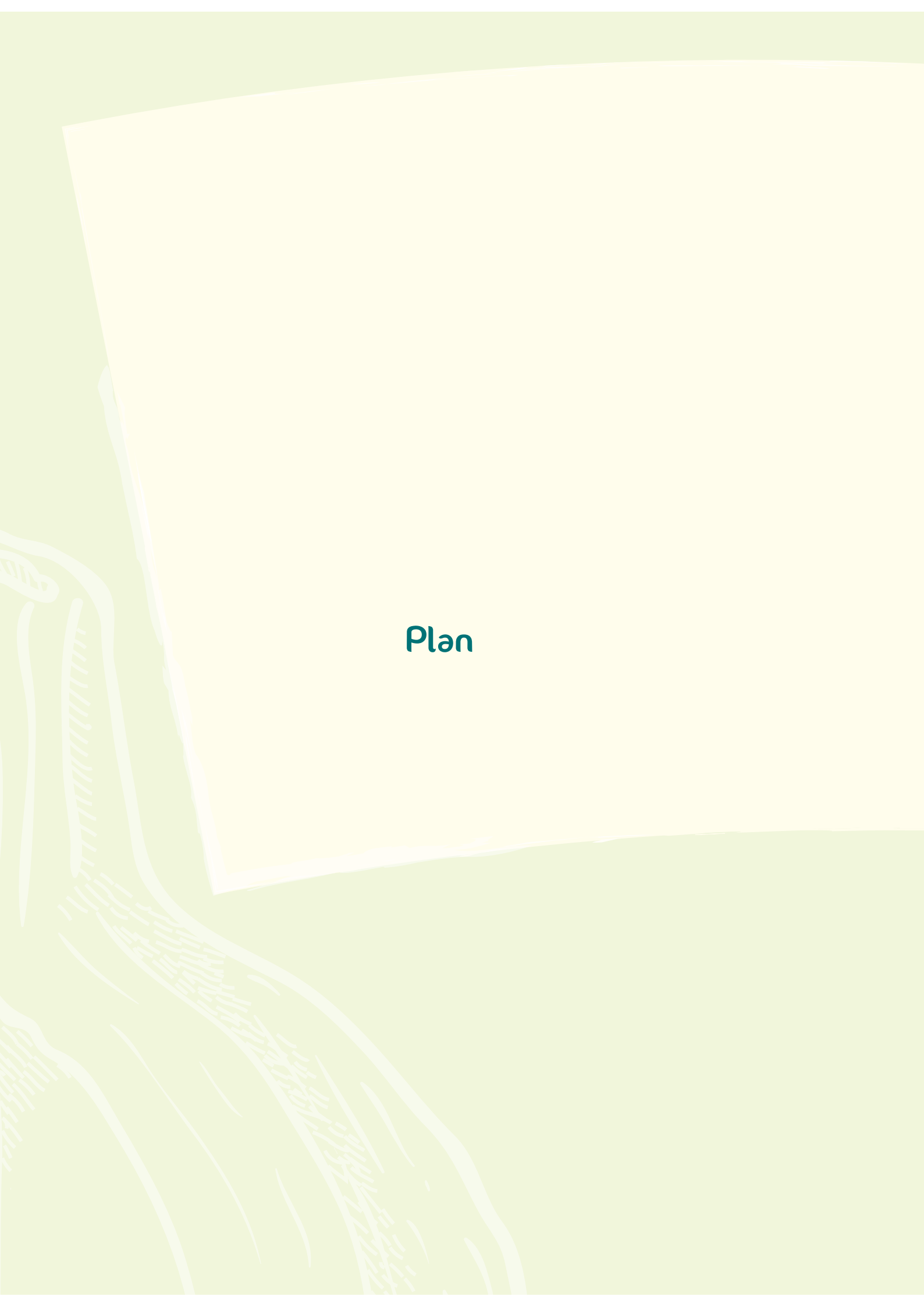
Découvrez les richesses agricoles du territoire en identifiant les producteurs ainsi que les lieux où leurs produits sont distribués

- › à la ferme
- › sur les marchés
- › en magasins de producteurs

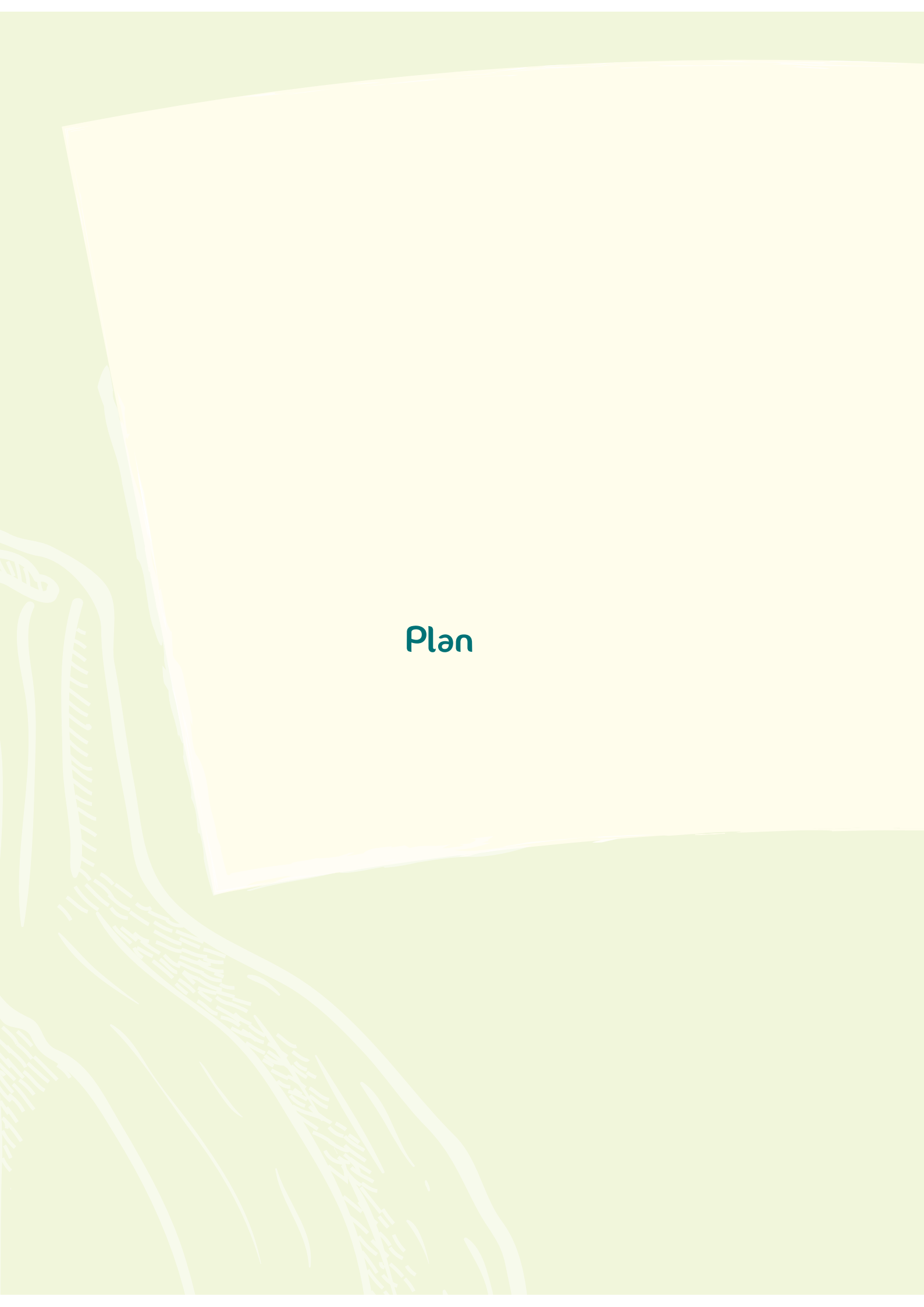
- › Vendredi matin à Lavit
- › Samedi matin à Beaumont

Les marchés gourmands nocturnes en juillet août

- › Portes ouvertes chez nos producteurs
- › Les fêtes
- › Fête de l'ail
- › Fête de la noisette
- › Foire du 8 mai
- › Lomagn'Expo



Plan

The background is a solid light green. A large, irregular yellow shape, resembling a piece of paper or a map, is positioned in the upper half of the frame. The bottom edge of this yellow shape is jagged and torn. In the bottom left corner, there are white, hand-drawn style lines suggesting a path or a stream. The word "Plan" is centered on the yellow area.

Plan



Artisans Transformateurs

Boulangerie L'épi blond

📍 29 place Gambetta
82500 Beaumont-de-Lomagne

☎ Tél. : 05.63.02.32.76

🕒 Ouverture : à l'année
Horaires : du lundi au samedi de

Boulangerie Bruno Marlès

📍 35 rue Pierre de Fermat
82500 Beaumont-de-Lomagne

☎ Tél. : 05.63.02.31.93

🕒 Horaires : du mardi au samedi de

Boulangerie St Amans Angel

📍 24 rue Nationale
82500 Beaumont-de-Lomagne

☎ Tél. : 05.63.02.40.31

🕒 Horaires : du mardi au samedi de

Boucherie

Chez Christophe L

📍 8 Rue Pierre de Fermat
82500 Beaumont de Lomagne

☎ 05 63 65 28 93

☎ 06 07 45 93 68

✉ christophe.lecuyer796@orange.fr

🌐 <https://www.boucherie-beaumont-lomagne.fr/>

🕒 Ouverture : toute l'année
Horaires : du mardi au vendredi
8h/12 h 30 - 16h/19h et le
Samedi 8h/14h

Pâtisserie Bissagnet

Pâtisserie, chocolats, glacier

📍 6, rue Pierre Fermat
82500 Beaumont de Lomagne

☎ 05.63.02.33.04

✉ patisserie.bissagnet@gmail.com

🌐 <https://www.facebook.com/bissagnet>

🕒 Ouverture : toute l'année

Horaires : du mercredi au samedi de 8h/13h
et 15h/20h. Le dimanche 9h/13h

Pâtisserie Chaubet

Pâtisserie, chocolats, glacier

📍 8 place Gambetta
82500 Beaumont de Lomagne

☎ 05.63.65.15.43

🕒 Ouverture : toute l'année

Horaires : du mercredi au samedi de...
Le dimanche de...

Conserverie Micouleau

Foies gras, confits, cassoulets, pâtés,
charcuterie, boucherie.

📍 19, rue Nationale
82500 Beaumont de Lomagne

☎ Tél. : 05.63.30.59.43

contact@micouleau-beaumont.fr
www.micouleau-beaumont.fr

🕒 Ouverture : toute l'année.



Hédonisterie

Boisson spiritueuse et liqueur bio artisanale
et premium

📍 ZAC de Bordevieille
82500 Beaumont-de-Lomagne

☎ Tél. : 06.3.8.3.56

✉ contact@hedonisterie.com

🌐 <https://hedonisterie.com/>

🕒 Vente sur place ou revendeurs :
« Tout au bocal » ou « A Travers Champs »

Boulangerie

📍 82120 Lavit

☎ Tél. : 05.63.

O blé d'ici

📍 Pain fabriqué avec farine de la ferme
Rinaldi Patrick
« Pradets »

☎ 82500 Marignac

🕒 06.76.71.48.15

Ouverture : à l'année

Horaires : tous les matins du lundi au vendredi
8h/12h

Revendeur : A Travers Champs





Revendeurs de produits locaux

Tout au bocal

Epicerie de vrac, locale, zéro déchet.
Epices, cafés, thés, farines, produits
entretien...

Magalie Miquel

📍 Rue de la république
82500 Beaumont de Lomagne

☎ Tél. : 06 09 54 75 71

toutaubocal@gmail.com

www.facebook.com/TOUT-AU-BOCAL

🕒 Ouverture : toute l'année
Horaires : du mardi au samedi.

Cave de Lomagne

Eric Lacome

📍 Rue de la république
82500 Beaumont de Lomagne

☎ Tél. : 05 63 65 21 52

✉ clientscavedelomagne@gmail.com

🌐 www.cavedelomagne.com

A travers champs

Vente produits terroirs :
légumes secs, produits laitiers
et frais, viandes, conserves,
vins et spiritueux...

Restauration sur place

📍 ZA du blanc
Avenue de Gimone
82500 Beaumont de Lomagne

☎ Port. : 06.10.09.08.19

www.atraverschamps82.com

🕒 Ouverture : à l'année
Horaires : du mardi au vendredi
de 9h à 12h30 et de 14h30 à
18h, le samedi de 8h à 18h.



Les producteurs Lomagnols

La Petite Gardonne

Ail blanc de Lomagne, ail violet, oignons, échalotes

Josette Justrobe

📍 "Petite Gardonne" - Route du Causé
82500 Beaumont de Lomagne

☎ Port. : 06.29.05.32.84

✉ justrobe@orange.fr

🕒 Ouverture : de mai à février
Horaires : tous les jours sauf mardi, jeudi et vendredi matin. Drive Fermier 82

Ferme de La Clario

Fromages de chèvre

📍 SCEA de la Clairière
Lieu dit La Clario
82500 Beaumont de Lomagne

☎ Tél. : 05.63.30.46.27

✉ frmichel@xilan.fr

🕒 Ouverture : sur RDV de mars à novembre. Présent sur le marché de Beaumont le samedi matin.

Patrice Biasotto

Fruits et légumes de saison, ail blanc, aillets 📍 LD « Soupetard »
82500 Beaumont de Lomagne

☎ Port. : 06.10.26.71.58

🌐 <https://www.facebook.com/patrice.biasotto>

Ouvert : toute l'année sur RDV
Présent sur le marché de Beaumont le samedi matin.

SCEA Benac

Melons, pommes, kiwis, fruits et légumes

📍 M. et Mme Monceret Ld "Le Bénac"
82500 Beaumont de Lomagne

☎ Tél. : 05.63.02.37.18

✉ melon.benac@wanadoo.fr

🕒 Ouverture : du lundi au vendredi ou au samedi selon saison



Ferme du Madu

Fruits et légumes de saison, oignons, sauce aux tomates anciennes, plans maraichers et aromatiques, sels aux herbes aromatiques. Eco-lieu en permaculture.

Capucine Martin Vo

📍 Grand Madu - Route d'Esparsac
82500 Beaumont de Lomagne

☎ Port. : 06.28.04.90.35

✉ capucine.martin@outlook.com

🕒 Ouverture : 8h/12h30 et 13h/19h
sur RDV. Présent sur le marché de Beaumont le samedi matin.



Ferme de Berteillé

Fruits de saison, confitures, jus de fruits, œufs, viande agneau
M. et Mme Ladevèze

📍 Berteillé - 82120 Castéra-Bouzet

☎ Tél : 06.86.12.79.31

✉ ferme_de_berteille@yahoo.fr

🌐 <http://fermedeberteille.wix.com/chambre-d-hotes>

🕒 Ouverture : toute l'année
Horaire : sur RDV.

EARL du Carrelot

Pommes, poires, cerises, prunes, pruneaux, abricots, jus de fruits fabriqués artisanalement...

M. et Mme Philipsen

📍 « Lamothe »
82120 Castéra-Bouzet

☎ Tél. : 05.63.29.12.47

Port. : 06.31.66.72.22

✉ philipsen@free.fr

🕒 Ouverture : à l'année
Horaires : tous les soirs,
le samedi toute la journée
ou sur RDV.

Ferme de Madame

Canards gras frais et en conserves, ail, échalotes

Régis et Maryse Sabathé

📍 "Madame" 82500 Escazeaux

☎ Tél. : 05.63.02.36.39

Port. : 06.30.15.78.53

✉ regissabathe@orange.fr

🕒 Ouverture : toute l'année sur rdv.





📞 Tél. : 06.88.54.51.91

✉ fanny.garcia3@yahoo.fr

🕒 Ouverture : vente sur commande tous les vendredis de 14h à 18h.

.....

Earl du Bourg

Vente directe de barquettes de fraises.
Daniel Marrou et Sylvie Meilhan

📍 82120 Gensac

📞 Tél. : 05.63.94.10.26

📞 Port. : 06.30.60.38.26

📞 Port. : 06.42.30.48.51

✉ danielmarrou@orange.fr

🕒 Ouverture : avril et mai
Horaires : tous les jours.

.....

Ferme de Peyret

fromages de chèvres
Famille Serre

📍 Le Château - 82120 Gensac

📞 Tél. : 05.63.94.08.06

✉ contact@ferme-de-peyret.fr

🌐 www.ferme-de-peyret.fr

🕒 Ouverture : toute l'année
Horaires : Du lundi au vendredi : 9h/12h
et 14h/16h. Samedi, dimanche et fériés : 9h/11h30.
Vente sur place, sur commandes. Livraison possible
Présent sur le marché de Beaumont le samedi matin.

Ferme « La Grand Borde »



Vente à la ferme de canards gras frais et en conserves

📍 Famille Coureau - 82500 Goas
82500 Beaumont de Lomagne

☎ Tél. : 05.63.65.29.58

☎ Port. : 06.72.92.65.45

✉ ferme.grandborde@orange.fr

🌐 www.ferme-grandborde.fr

🕒 Ouverture : à l'année

Horaires : sept à mars du mardi au vendredi 9h-12h / 14h-17h.

Le samedi sur rdv. D'avril à août : sur rendez-vous.

Vente en ligne sur <https://www.ferme-grandborde.fr/fr>

Musée du miel

Bonbons, miels, hydromel, pain d'épice...

📍 82120 Gramont

☎ Tél. : 05.63.94.00.20

🌐 <http://musee-du-miel.com>

Vente en ligne sur :

🌐 https://www.lemuseedumiel.fr/21-Accueil_Boutique_en_Ligne

🕒 Ouverture : En mai : WE et fériés 10h/12h et 15h/18h.

En juin : 10h/12h et 15h/18h. En juillet et août 10h/12h et 14h/19h.

En sept : 10h/12h et 15h/18h. Fermé le mercredi. Sur RDV le reste de l'année

Ferme de la Gimone



Ail blanc de Lomagne, oignons, échalotes,
Sébastien et Bertrand Guiraud

📍 Nobis - 82500 Larrazet

☎ Tél. : 06.73.28.01.93

🕒 Ouverture : du 01/07 au 30/03 sur RDV.

Cristal de Safran

Safran artisanal en agriculture raisonnée. Safran et produits dérivés

📍 Ld « La Plagnette »

82500 LARRAZET

☎ Tél. : 06.47.74.49.94

✉ cristaldesafran@gmail.com

Boutique en ligne sur

🌐 www.cristaldesafran.com/Safran

🕒 Accueil sur RDV.

Ferme de Mounet

Vente à la ferme de canards gras frais et en conserves. Volailles

M. et Mme Andreïs

📍 82120 Lavit

☎ Tél. : 06.88.47.20.72

✉ andreiseric@orange.fr

Vente en ligne sur :

🌐 <http://www.gites-fermeenlomagne.com/>

🕒 Ouverture : 8h à 12h30 et 13h30 à 19h. Présent sur le marché de Beaumont le samedi matin.



Ferme de Pézetis

Produits de la ferme : canards gras frais et transformés. Conserves, confit, foie gras, pâtés, rillettes.

Mme Socheleau et M. Arnaldi

📍 « Les Mérits » - 82120 Lavit

☎ Tél. : 05.63.94.09.79

☎ Port. : 06.78.25.66.69

✉ lafermepezetis@orange.fr

🕒 Ouverture : sur RDV

Ferme d'En Méric

Plats cuisinés, cassoulet, foie gras, terrines... Vente à la ferme de canards gras frais et en conserves.

Eric Bousignac

📍 82500 Le Causé

☎ Port. : 06.84.78.17.82

✉ ericbousignac@orange.fr

🌐 www.enmericfoiegras.fr

🕒 Ouverture : toute l'année sur RDV. Service traiteur : paëlla gasconne, cassoulet...





EARL de la Craste

Vente ail blanc bio

David Aouillé

📍 82500 Maignac

☎ Tél. : 06.80.04.41.16

✉ david.aouille@gmail.com

🌐 <https://www.facebook.com/davidaouille>

🕒 Ouverture : toute l'année.

Horaires : sur RDV



Ferme de la Mude

Huile de tournesol, ail, pâtes, oignons,
lentilles vertes, pois chiches, farines
de blés anciens et de petit épeautre...

Béatrice et Jean-Pierre Pointu

📍 82500 Maubec

☎ Tél. : 06.08.95.16.87

✉ jpb@lamude.com

🌐 www.fermedelamude.fr

🕒 Ouverture : toute l'année

Horaires : sur RDV de préférence

Accueil France Passion

Drive Fermier

Livraisons possibles



Vins de St Sardos

Vins bio.

Vente à la cave de St Sardos

Romain Miramont

📍 2 chemin de naudin
82600 St Sardos

☎ Tél. : 05.63.02.52.44

🕒 Horaires d'hiver : lundi au
vendredi : 9h-12h et 14h-18h
Samedi : 9h-12h30. Fermé le
dimanche. Horaires d'été : Du
lundi au samedi : 9h-12h et
14h-18h30 - Fermé le dimanche.

Lou Ferradou

Volailles élevées à la ferme,
découpe sous vide, rôtis...

📍 Earl de la Blaque
82500 Sérignac

☎ Tél. : 05.63.65.27.89

☎ Port. : 06.86.70.10.85

🕒 Ouverture : à l'année

Horaires : sur RDV.

Présent sur le marché de
Beaumont le samedi matin.





Les restaurants



Auberge de la Gimone

Cuisine traditionnelle et régionale.
Terrine de foie gras à l'ail, magrets
et confits... une adresse
incontournable pour vous
régaler de produits régionaux.

M. et Mme Panegos

📍 Avenue du Lac
82500 Beaumont de Lomagne

☎ Tél. : 05.63.65.23.09

🌐 www.aubergedelagimone.fr

🕒 Ouvert tous les midis.

Fermé le mercredi.

Ouvert le soir le vendredi
et le samedi. Fermé pendant
les vacances de Pâques
et de Toussaint.

Vente à emporter

Terrasse extérieure

La Belle Montoise

Cuisine traditionnelle moderne.
Une cuisine inventive, des
produits de qualité cuisinés par
un chef inspiré. Une belle
terrasse pour profiter de la belle
saison.

Christophe Broutin

📍 8 bis rue Toureilh
82500 Beaumont de Lomagne

☎ Tél.: 06.27.84.00.50

✉ contact@labellemontoise.com

🌐 www.labellemontoise.com

🕒 Fermeture : le mercredi hors
période scolaire
Vente à emporter

Ferme « La Grand Borde »



Une cuisine traditionnelle française à base de produits frais et locaux, une terrasse intérieure pour des moments conviviaux.

📍 Restaurant Le St Jean
58 avenue du Maréchal Foch - 82500 Beaumont de Lomagne

☎ Tél. 05.63.02.31.02

✉ lesaintjean.hotelrestaurant@gmail.com

🌐 www.lesaintjeanhotelrestaurant.fr

🌐 <https://www.facebook.com/lesaintjeanjeremy>

🕒 Ouverture : à l'année

Fermé : lundi (midi et soir), samedi midi et dimanche soir

Des spécialités du nord uniquement à emporter ?

fricandelles et frites... Commandes au 06.46.73.32.58

Les 4 saisons



Cuisine traditionnelle. Repas sous les arcades en été

Restaurant - Alain Dupont

📍 25 place Gambetta
82500 Beaumont de Lomagne

☎ Tél. : 05.63.26.45.79

☎ Port. : 06.99.37.16.81

🕒 Ouverture : à l'année

Ouvert tous les midis du lundi au samedi. Groupes sur réservation.

Le dimanche midi sur réservation à partir de 25 personnes

Chez Titoff



Cuisine rapide/Traditionnelle. Pizzas. Sur place ou à emporter

Restaurant - Pizzeria

📍 6 av. du 8 mai 1945
82500 Beaumont de Lomagne

☎ Tél. : 05.63.65.97.81

🌐 <https://www.facebook.com/search/top/?q=chez%20titoff%20restaurant%20pizzeria>

🕒 Ouverture : Toute l'année.

Fermé le dimanche midi et le lundi soir.



Restaurant « Le Flau »

Cuisine traditionnelle maison à base de produits frais et labellisés IGP-AOP

📍 7 place Gambetta
82500 Beaumont

☎ Tél. : 05.63.93.42.15

✉ leflau226@yahoo.com

🌐 www.facebook.com/LE-FLAU

🕒 Ouverture : à l'année

Horaires : les midis du mardi au dimanche et les soirs du jeudi au samedi. Vente à emporter
Fléchettes, Babyfoot, Bar à cocktails

Pizzeria « La Roma »

📍 136 avenue du Quercy
82500 Beaumont-de-Lomagne

☎ Tél. : 05 63 65 89 60

✉ johnlopes@hotmail.fr

🌐 <https://www.facebook.com/profile.php?id=100057263327113>

🕒 Ouverture : à l'année.

Horaires : du mercredi au lundi à partir de 18h.

Pizzeria « Mundo Pizza »

44 pizzas artisanales. A manger sur place ou à emporter. Fraîcheur et qualité

📍 26 place Gambetta
82500 Beaumont

☎ Tél. : 05.63.64.15.44

✉ mundopizza.beaumont@hotmail.com

🌐 mundopizza.eatbu.com

🕒 Ouverture : à l'année

Horaires : les mardi et dimanche de 17h30 à 22h, du mercredi au samedi de 11h30 à 14h et de 17h30 à 22h / Fermé le lundi.

A travers champs

Les produits du magasin à déguster sur place.

Magasin vente produits terroir

📍 ZA du blanc - Avenue de Gimone
82500 Beaumont de Lomagne

☎ Port. : 06.10.09.08.19

✉ atraverschamps82@gmail.com

🌐 www.atraverschamps82.com

🕒 Ouverture : à l'année

Horaires : du mardi au samedi uniquement le midi

Restaurants de l'hippodrome

Un restaurant panoramique avec vue sur les courses hippiques. Une cuisine simple, gustative et faite avec des produits frais et locaux, non loin de la cuisine gastronomique.

Un snack pour les plus pressés.

📍 Bordevieille
82500 Beaumont de Lomagne

☎ Port. : 06.23.16.49.72

🌐 <https://www.hippodrome-beaumont.fr/>

🕒 Ouverture uniquement
les jours de courses

Le Vic de Lomagne

Grillades mûrées et poissons fins. Restaurant gastronomique spécialité de truffe. Repas de groupe, Traiteur, Séminaire, Journée d'étude, Salle privative, Tapas

📍 1 place de l'hôtel de ville
82120 Lavit

☎ Tél. : 05.63.04.32.15

☎ Port. : 06.71.23.51.63

✉ infolevicdelomagne@gmail.com

🌐 www.vic-de-lomagne.fr

🕒 Ouverture : à l'année
Horaires :



Restaurant « C'est si bon. »

📍 Cuisine de produits locaux issus des circuits courts. Possibilité de cuisine végétarienne sur réservation avant midi.

📍 Village - 82500 Faudoas

✉ Tél.: 05.63.27.54.65

<https://www.facebook.com/profile.php?id=100063518922521>

🌐 Ouverture : à l'année - Horaires : tous les midis du lundi au vendredi,
🕒 le vendredi soir et le samedi soir sur réservation.





Le tourin à l'ail

Pour 6 personnes

Ingrédients

- 2 litres d'eau
- 1 cuil de graisse d'oie ou de canard
- 1 poignée de gousses d'ail blanc de Lomagne
- 2 oeufs
- sel et poivre
- Vinaigre

Préparation

- Mettez à bouillir 2 litres d'eau.
- Faites fondre dans une poêle une bonne cuillère de graisse et faites-y dorer, sans trop roussir, une poignée de gousses d'ail.
- Versez le tout dans de l'eau bouillante. Salez, poivrez et laissez bouillir 15mn et plus.
- Au moment de servir, cassez 2 oeufs frais.
- Faites tomber les blancs dans le bouillon. Délayez.
- Battez les jaunes avec un peu de vinaigre. Mélangez le tout.
- Trempez sur de grandes lames rassis ou des croutons.
- Laissez tremper de préférence sous un couvercle



Le cake aux noisettes

Pour 6 personnes

Ingrédients

- 5 blancs d'œufs (soit 150 à 160 g)
- 100 g de beurre demi-sel, fondu
- 80 g de noisette en poudre
- 150 g de sucre
- 75 g de farine
- 1 cuil. à café rase de levure chimique

Préparation

- Montez les blancs d'œufs en neige
- Ajoutez le sucre et les noisettes en poudre en mélangeant délicatement
- Incorporez ensuite la farine tamisée avec la levure, puis le beurre fondu
- Versez la pâte dans un moule rectangulaire ou à cake
- Faites cuire ensuite le gâteau 15 min à 200° C, puis encore 10 min à 150 ° C
- Sortez le gâteau du four laissez-le tiédir dans le moule, puis démoulez-le.
- Dégustez le gâteau aux noisettes nature avec une crème anglaise à la vanille ou au chocolat, ou bien décoré d'un glaçage au chocolat blanc.

Recette proposée par :
Pâtisserie Bissagnet
à Beaumont de Lomagne

Ce gâteau aux noisettes, très moelleux, se prête à de nombreux décors : glacé avec 100 g de chocolat blanc (ou noir) et décoré de noix de pécan ou de demi-noisette ou bien encore décoré d'une poignée de framboises surgelées, réparties sur la pâte avant la cuisson



Parmentier de canard

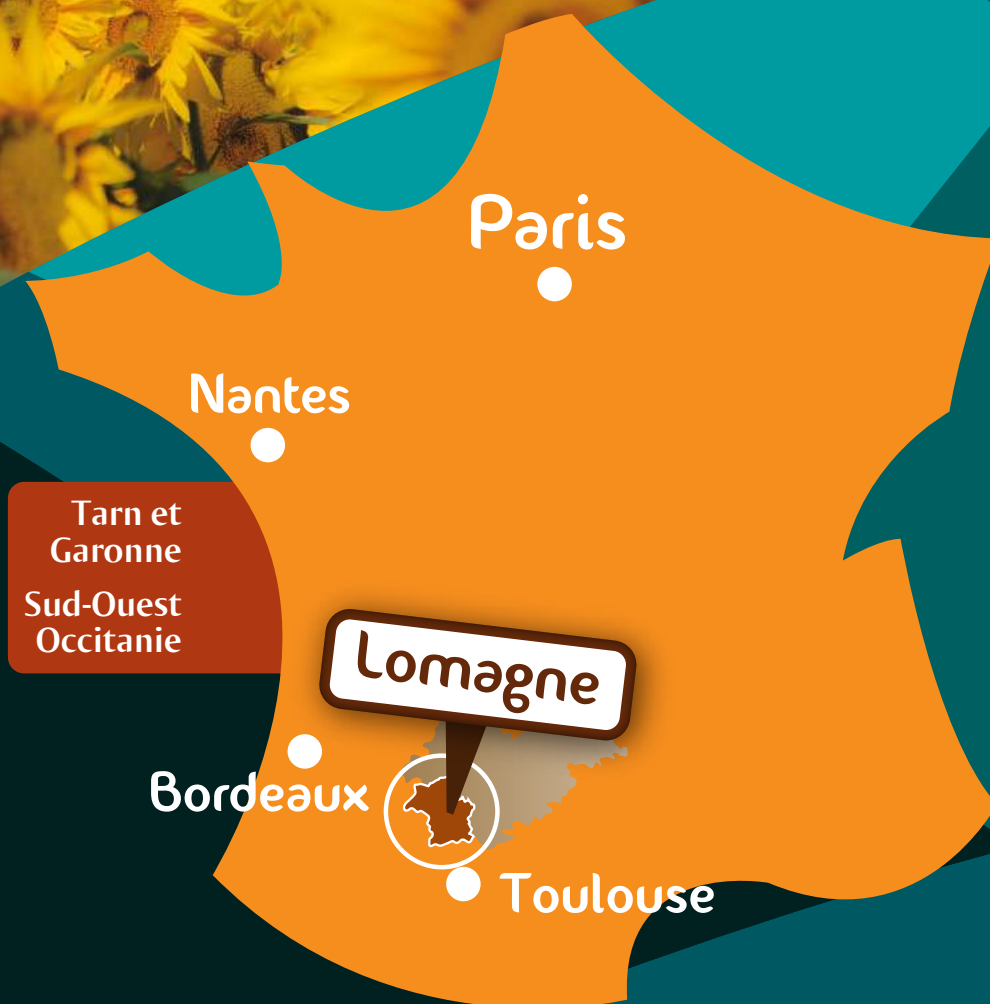
Recette proposée par :
Restaurant "Les 4 saisons"
à Beaumont de Lomagne

Ingrédients Pour 6 personnes

- 4 cuisses de confit de canard
- 800 gr de pomme de terre
- 15 cl de lait entier
- 4 échalotes
- 1 bouquet de persil
- Sel et poivre noir du moulin

Préparation

- Préchauffer le four à 240 °C.
- Réserver quelques cuillerées à soupe de graisse de canard pour plus tard.
- Retirer, rincer sous l'eau froide les cuisses du confit de canard et retirez la peau.
- Éliminez également les os des cuisses, puis émietter la chair à l'aide de vos doigts. Réserver dans un récipient la chair effilochée.
- Éplucher puis hacher finement les échalotes.
- Ciseler le persil.
- Déposer dans une poêle une cuillère à soupe de graisse de canard et faites dorer à feu doux les échalotes.
- Après 3 à 4 minutes, retirer les échalotes de la poêle, et les ajouter à la chair de canard avec le persil ciselé.
- Saler, poivrer et bien mélanger le hachis.
- Graisser (avec la graisse de canard) un plat pouvant aller au four.
- Disposer au fond du plat le hachis préparé, et recouvrir avec la purée de pommes de terre.
- Mettre au four pendant 25 minutes.
- Servir bien chaud dès la sortie du four.



Office de Tourisme de la
Lomagne Tarn-et-Garonnaise

■ 1 rue de l'Eglise - 82500 Beaumont de Lomagne

Tél. : 05.63.02.42.32 ■ contact@malomagne.com

tourisme.malomagne.com

Suivez-nous sur

