

# Manger local et de saison

en Lomagne Tarn et Garonnaise

2023

50  
producteurs  
et restaurateurs  
locaux



Découvrir

Partager

Déguster



05 63 02 42 32 | [tourisme.malomagne.com](http://tourisme.malomagne.com)

# Manger local et de saison

Pourquoi



Écologique

Partager

Notre terre

Connaître

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 ?

Vous trouverez dans ce guide les contacts de près de 50 professionnels locaux de la Lomagne Tarn et Garonnaise, qui proposent :

- La vente directe à la ferme ou sur les marchés de la région
- La vente dans des magasins de producteurs
- La vente en ligne
- Le click and collect
- La livraison et/ou le 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

## Une garantie 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, Garantie de l'origine IGP.



**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.**



**Haute Valeur Environnementale (HVE)** : agriculture qui intègre et développe la biodiversité dans la conduite de l'exploitation et qui limite au maximum les intrants.



**Tables & Auberges de France** : agrément professionnel bénéficiant d'une démarche territoriale et patrimoniale pour promouvoir l'Hospitalité et la Gastronomie de Terroir.



**Maître Restaurateur** : ce label s'appuie sur le professionnalisme, la qualification du Chef, la traçabilité et la saisonnalité des produits. Il récompense les établissements d'excellence, de l'auberge à la table gastronomique. Tous garantissent une cuisine authentique.



**France Passion** : en camping-car, des étapes nature, gourmandes et conviviales pour les amateurs de produits authentiques et de rencontres chaleureuses.

# Calendrier des fruits et légumes

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

Janvier  
Février  
Mars

**Fruits :** kiwi, noisette, pomme, poire.  
**Légumes :** betterave, carotte, céleri, chou, chou-fleur, courge, épinard, navet, oignon, panais, pomme de terre, poireau, salade, topinambour.

Avril

**Fruits :** kiwi, pomme, poire.  
**Légumes :** asperge, épinard, navet, oignon, poireau, pomme de terre, radis, salade.

**Fruits :** fraise.  
**Légumes :** ail frais, artichaut, asperge, concombre, courgette, épinard, navet, petit pois, pomme de terre, radis, salade.

Mai

**Fruits :** abricot, cerise, fraise, framboise, melon, nectarine, pêche.  
**Légumes :** ail, artichaut, asperge, aubergine, concombre, courgette, fenouil, haricot vert, oignon, salade, petit pois, poivron, pomme de terre, radis, tomate.

Récolte de l'ail blanc de Lomagne

Juin

Juillet  
Août

**Fruits :** abricot, cassis, cerise, figue, fraise, framboise, groseille, melon, myrtille, nectarine, pêche, prune.  
**Légumes :** ail, artichaut, aubergine, concombre, courgette, fenouil, haricot vert, salade, oignon, petit pois, poivron, pomme de terre, radis, tomate.

Récolte de la noisette

Septembre

**Fruits :** figue, melon, mûre, myrtille, noisette, noix, poire, pomme, prune, raisin.  
**Légumes :** ail, artichaut, aubergine, brocoli, carotte, chou-fleur, concombre, courge, courgette, épinard, fenouil, haricot vert, laitue, oignon, poireau, poivron, pomme de terre, salade, tomate.

Octobre

**Fruits :** châtaigne, coing, figue, noisette, noix, poire, pomme, raisin.  
**Légumes :** ail, betterave, brocoli, carotte, céleri, choux, concombre, courge, courgette, échalote, épinard, fenouil, haricot vert, navet, oignon, poireau, pomme de terre, potiron, salade.

Novembre  
Décembre

**Fruits :** châtaigne, kiwi, noisette, poire, pomme.  
**Légumes :** ail, betterave, brocoli, carotte, céleri, choux, courge, échalote, épinard, fenouil, navet, oignon, panais, poireau, pomme de terre, salade, potiron, topinambour.

Liste non exhaustive en fonction de la météo.

# 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, primeurs...**

**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 :

**Ail blanc de Lomagne, noisettes, melons, fromages, miel, fruits, légumes, vins, safran,...**

### Les marchés en Lomagne

#### Nos idées gourmandes

à ramener dans votre valise

- > tresse d'ail
- > foie gras
- > confit & magret
- > pâté & saucisse à l'ail
- > miel
- > safran
- > vin de Saint Sardos...

- > Vendredi matin à Lavit
- > Samedi matin à Beaumont

#### Les fêtes et animations

- > Portes ouvertes chez nos producteurs
- > Foire du 8 mai
- > Marchés gourmands nocturnes en juillet août
- > Fête de l'ail (juillet)
- > Lomagn'Expo (septembre)
- > Fête de la noisette (octobre)



# L'ail blanc de Lomagne



# La Lomagne, une terre généreuse





# La noisette



# le foie gras



### > Lavit

#### Artisan

- Boulangerie Paset - p20

#### Producteurs

- Ferme de Mounet - p14

- Ferme de Pézétis - p14

#### Restaurateur

- Vic de Lomagne - p25

### > Castéra-Bouzet

#### Producteurs

- Ferme de Berteillé - p11

- EARL du Carrelot - p11

Castéra-Bouzet

Gramont

### > Gramont

#### Producteur

- Musée du miel - p13

#### Restaurateur

- Les Gramontines - p25

### > Gensac

#### Producteurs

- EARL du Bourg - p12

- Ferme de Peyret - p12

Gensac

### > Marignac

#### Artisan

- Ô blé d'ici - p20

#### Producteur

- Earl de la Craste - p14

Marignac

### > Maubec

#### Producteur

- Ferme de la Mude - p15

Maubec

### > Faudoàs

#### Restaurateur

- C'est si bon - p24

#### Producteur

- Ferme de la Garière - p12

Faudoàs

Goàs

Le Causé

Beaumont de Lomagne

Esca

Sé







## > Beaumont de Lomagne

### Artisans

- L'épi blond - p18
- St Amans - p18
- Ma boucherie D'antan - p18
- Jérôme Bissagnet - p19
- Eric Chaubet - p19
- Ets Micouleau - p19
- Hédonisterie - p20

### Revendeurs

- Tout au bocal - p16
- A travers champs 82 - p16
- Au Petit Panier - p17
- Lucie Constans - p17
- Cave de Lomagne - p17
- La from'ail-rie de Lomagne - p17

### Producteurs

- Petite Gardonne - p10
- Patrice Biasotto - p10
- Ferme de la Clario - p10
- Bénac - p10
- Ferme du Madu - p11

### Restaurateurs

- Auberge de la Gimone - p21
- La Belle Montoise - p21
- Le St Jean - p22
- Les 4 saisons - p22
- Chez Titoff - p22
- Le Flau - p23
- Mundo Pizza - p23
- La Roma - p23
- A l'hippodrome - p24
- Nou lé là la dodo lé la - p24



# 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

☎ 06.29.05.32.84

🕒 Ouverture : de mai à décembre  
Horaires : sur RDV uniquement et  
vente sur le marché de Beaumont  
de Lomagne le samedi matin.

## Patrice Biasotto

Fruits et légumes saison, ail blanc  
de Lomagne, ailleltes

📍 "Soupetard"  
82500 Beaumont de Lomagne

☎ 06.10.26.71.58

🌐 [www.facebook.com/patrice.biasotto](http://www.facebook.com/patrice.biasotto)

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



## Ferme de La Clario

Fromages de chèvre

SCEA de la Clairière

📍 "La Clario"  
82500 Beaumont de Lomagne

☎ 05.63.30.46.27 / 06.18.27.75.74

✉ [fermedelaclario@gmail.com](mailto:fermedelaclario@gmail.com)

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



## Bénéac

Melons, pommes,  
légumes Bio de saison...

Société Bénéac

📍 "Bénéac"  
82500 Beaumont de Lomagne

☎ 05.63.02.37.18

✉ [contact@melon-benac.fr](mailto:contact@melon-benac.fr)

🕒 Ouvert à l'année du lundi au vendredi  
9h/12h et 14h/18h et le samedi  
matin en saison. Fermé pendant  
les vacances de Noël.



## Ferme du Madu

Fruits et légumes de saison, sauce aux tomates anciennes, plants maraîchers, vivaces et aromatiques, sels aux herbes aromatiques. Eco-lieu en permaculture.

Capucine Martin Vo

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

☎ 06.28.04.90.35

✉ capucine.martin@outlook.com

🕒 **Ouverture : toute l'année 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

☎ 06.86.12.79.31

✉ ferme\_de\_berteille@yahoo.fr

🌐 fermedeberteille.wix.com

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



## EARL du Carrelot

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

M. et Mme Philipsen

📍 "Lamothe"  
82120 Castéra-Bouzet

☎ 06.31.66.72.22

✉ philipsen@free.fr

🌐 www.facebook.com/earlducarrelot

🕒 **Ouverture : à l'année**  
**Horaires : tous les soirs,**  
**le samedi toute la journée**  
**ou sur RDV. Autre point de vente :**  
**"A travers champs"**  
**à Beaumont de Lomagne**

## Ferme de Madame

Canards gras frais  
et en conserves

Régis et Maryse Sabathé

📍 "Madame"  
82500 Escazeaux

☎ 06.30.15.78.53

✉ regissabathe@orange.fr

🕒 **Ouverture : toute l'année sur rdv.**





## Ferme de la Garière

Légumes secs et céréales.  
Conserves végétales.

M. et Mme Strumia



"La Garière"

82500 Faudoas



06.88.54.51.91



fanny.garcia3@yahoo.fr



**Ouverture : vente sur commande  
via le lien**

<http://app.cagette.net/group/10105>

## Earl du Bourg

Vente directe de barquettes  
de fraises.

Daniel Marrou et Sylvie Meilhan



82120 Gensac



06.30.60.38.26



06.42.30.48.51



danielmarrou@orange.fr



**Ouverture : avril et mai**

**Horaires : du lundi au samedi matin.**

## Ferme de Peyret

Fromages de chèvre

Famille Serre



"Le Château"

82120 Gensac



05.63.94.08.06



contact@ferme-de-peyret.fr



[www.ferme-de-peyret.fr](http://www.ferme-de-peyret.fr)



**Ouverture : toute l'année**

**Horaires :**

**Du lundi au vendredi  
de 9h à 13h.**

**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



06.72.92.65.45



05.63.65.29.58



ferme.grandborde@orange.fr

Vente en ligne sur



www.ferme-grandborde.fr



Ouverture : à l'année.

Horaires : sur RDV uniquement.

## Musée du miel

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

Visite du Musée (Payant)



82120 Gramont



05.63.94.00.20



contact@lemuseedumiel.fr

Vente en ligne sur :



www.lemuseedumiel.fr



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, ail violet,  
oignons, échalotes.

Famille Guiraud



"Nobis"

82500 Larrazet



06.73.28.01.93



guiraud.b@gmail.com



Ouverture : toute l'année sur

RDV pour un meilleur accueil.



## Ferme de Mounet

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

M. et Mme Andreïs

📍 82120 Lavit

☎ 06.88.47.20.72

✉ andreiseric@orange.fr

Vente en ligne sur :

🌐 [www.gites-fermeenlomagne.com/](http://www.gites-fermeenlomagne.com/)

🕒 Ouverture : tous les jours 9h à 18h sur RDV. Présent sur le marché de Beaumont le samedi matin.



## Ferme de Pézétis



Canards gras frais et transformés. Conserves, confits, foie gras, pâtés, rillettes.

Mme Socheleau et M. Arnaldi

📍 "Les Mérits"

2253 route de Castelsarrasin  
82120 Lavit

☎ 06.78.25.66.69

✉ lafermepezetis@orange.fr

🌐 [www.facebook.com/earlpezetis](http://www.facebook.com/earlpezetis)

🕒 Ouverture : sur RDV

## Les produits d'En Méric

Tout autour du canard : plats cuisinés, cassoulet, foie gras, terrines, canards gras frais et en conserves...

Eric Bousignac, artisan conserveur

📍 82500 Le Causé

☎ 06.84.78.17.82

✉ ericbousignac@orange.fr

🌐 [www.enmericfoiegras.fr](http://www.enmericfoiegras.fr)

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

## EARL de la Craste



Vente ail blanc de Lomagne bio et ail violet.

David Aouëillé

📍 82500 Marnagnac

☎ 06.80.04.41.16

✉ david.aouelle@gmail.com

🌐 [www.facebook.com/davidaouelle](http://www.facebook.com/davidaouelle)

🕒 Ouverture : toute l'année sur RDV.





## Ferme de la Mude

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

Béatrice et Jean-Pierre Pointu

📍 82500 Maubec

☎ 06.08.95.16.87

✉ jpb@lamude.com

🌐 www.fermedelamude.fr

🌐 www.facebook.com/Ferme-de-la-Mude

🕒 Ouverture : toute l'année sur RDV.

Drive Fermier

Livraisons possibles



## Vins de St Sardos

Vins bio.

Vente à la cave de St Sardos

📍 2 chemin de naudin

82600 St Sardos

☎ 05.63.02.52.44

✉ contact@cave-saint-sardos.com

🌐 www.cave-saint-sardos.com

🕒 Ouverture : de juin à sept, lundi  
de 14h à 18h, du mardi au  
vendredi 9h à 12h et 14h à 18h,  
samedi de 9h à 12h30. En juillet  
et août : du lundi au samedi de  
9h à 12h et de 14h à 18h30.

## Lou Ferradou

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

Earl de la Blanque

📍 82500 Sérignac

☎ 05.63.65.27.89

☎ 06.86.70.10.85

🕒 Ouverture : à l'année sur RDV

## La Grange aux Légumes



Légumes bio de saison

📍 "Les Granges"

82500 Sérignac

☎ 06.17.43.51.53

✉ fabrienguyot@live.fr

🌐 www.facebook.com/  
La Grange Aux Légumes

🕒 Horaires : tous les vendredis à 18h  
du 15 juillet au 15 septembre.

Présent sur le marché  
de Beaumont le samedi matin.

Fermé de février à avril.





# Revendeurs de produits locaux



## Tout au bocal

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

Magali Miquel

📍 Rue de la république  
82500 Beaumont de Lomagne

☎ 06.09.54.75.71

✉ toutaubocal@gmail.com

🌐 www.facebook.com/TOUT-AU-BOCAL

🕒 **Ouverture : toute l'année**  
**Horaires : du mardi au vendredi**  
9h à 12h30 et de 14h30 à 19h,  
le samedi de 8h30 à 18h.

## A Travers Champs 82

Vente produits terroirs : ail blanc de Lomagne, noisettes, légumes secs, produits laitiers et frais, viandes, conserves, vins et spiritueux...

Restauration sur place

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

☎ 06.10.09.08.19

🌐 www.atraverschamps82.com  
🌐 www.facebook.com/atraverschamps82

🕒 **Ouverture : à l'année**  
**Horaires : du mardi au jeudi de 9h**  
à 12h30 et de 15h30 à 19h, du  
vendredi au samedi de 9h à 19h.



## Au Petit Panier

Primeur et épicerie fine  
Vente d'ail blanc de Lomagne

📍 14, rue de la République  
82500 Beaumont de Lomagne

☎ 05.63.02.34.50

✉ aupetitpanier@francemel.fr

🕒 **Ouverture** : à l'année  
**Horaires** : du mardi au vendredi de 8h30 à 12h30 et de 15h30 à 19h.  
Le samedi de 7h30 à 12h30 et de 15h30 à 19h30 en été et de 8h30 à 12h30 et de 15h30 à 19h en hiver.  
Le dimanche de 9h à 12h.

## Cave de Lomagne

Vins et spiritueux, conserves,  
bières artisanales, épicerie fine...  
Eric Lacombe

📍 39 bd de Verdun  
82500 Beaumont de Lomagne

☎ 05.63.65.21.52

🕒 **Ouverture** : toute l'année  
**Horaires** : du mardi au samedi de 10h à 13h et de 15h à 19h30.

## Lucie Constans

Primeur, fruits et légumes  
Vente d'ail blanc de Lomagne

📍 22 place Gambetta  
82500 Beaumont de Lomagne

☎ 05.63.02.36.59

🕒 **Ouverture** : à l'année  
**Horaires** : du mardi au vendredi de 7h30 à 12h30 et de 14h30 à 19h30,  
le samedi de 7h à 19h.  
Dimanche de 9h à 12h.

## La From'ail-rie de Lomagne

Fromagerie, crèmerie,  
salaison, épicerie fine

📍 8 rue Pierre Fermat  
82500 Beaumont de Lomagne

☎ 07.49.67.25.90

✉ contact@lafromail-rie.com

🌐 [www.facebook.com/ La From'ail-rie de Lomagne](http://www.facebook.com/La-From'ail-rie-de-Lomagne)

🕒 **Ouverture** : à l'année  
**Horaires** : du mardi au vendredi de 9h30 à 13h et de 15h30 à 19h,  
le samedi de 9h à 14h et de 15h30 à 18h. Fermé : dimanche et lundi.





# Artisans Transformateurs

## L'épi blond

Boulangerie, viennoiserie, pâtisserie  
Pause café, snacking  
Pains spéciaux et pain à l'ail

📍 29 place Gambetta  
82500 Beaumont-de-Lomagne

☎ 05.63.02.32.76

🌐 [www.facebook.com/boulangerie82](http://www.facebook.com/boulangerie82)

🕒 Ouverture : à l'année  
Horaires : du lundi au samedi  
de 7h à 13h30 et de 16h à 19h.  
Fermé le dimanche.

## Ma Boucherie d'Antan

Boucherie, charcuterie, produits  
locaux, ail noir, oeufs bio...

📍 14 Rue Pierre de Fermat  
82500 Beaumont de Lomagne

☎ 05.63.65.28.93

🕒 Ouverture : toute l'année  
Horaires : du mardi au vendredi  
de 8h à 12h30 et de 16h à 19h.  
Samedi de 8h à 13h30.

## St-Amans Angel

Boulangerie, pâtisseries,  
viennoiseries, chocolat artisanal

📍 24 rue Nationale  
82500 Beaumont-de-Lomagne

☎ 05.63.02.40.31

🕒 Horaires : du mardi au samedi de 7h à 13h  
et dimanche et jours fériés de 7h à 12h30.

## Jérôme Bissagnet

Pâtisseries, chocolats et glaces maison, cake aux noisettes de Lomagne, tarte à l'ail de Lomagne, tarte aux fruits du Tarn et Garonne, Chocolat Montauriol, Macarons à l'ail.

📍 6, rue Pierre Fermat  
82500 Beaumont de Lomagne

☎ 05.63.02.33.04

✉ patisserie.bissagnet@gmail.com

🌐 [www.facebook.com/Jérôme Bissagnet Pâtissier Chocolatier Glacier](https://www.facebook.com/Jérôme-Bissagnet-Pâtissier-Chocolatier-Glacier/)

🕒 **Ouverture : toute l'année**  
**Horaires : du mercredi au samedi**  
**de 8h à 13h et de 15h à 20h.**  
**Dimanche de 9h à 13h.**

## Eric Chaubet

Pâtisseries, chocolats, viennoiseries

📍 8 place Gambetta  
82500 Beaumont de Lomagne

☎ 05.63.65.15.43

🕒 **Ouverture : toute l'année**  
**Horaires : du mercredi au samedi**  
**de 7h à 12h30 et de 15h à 19h30.**  
**Dimanche de 7h à 12h30.**

## Conserverie Micouleau

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

📍 19, rue Nationale  
82500 Beaumont de Lomagne

☎ 05.63.30.59.43

✉ [contact@micouleau-beaumont.fr](mailto:contact@micouleau-beaumont.fr)

🌐 [www.micouleau-beaumont.fr](http://www.micouleau-beaumont.fr)

🕒 **Ouverture : toute l'année.**  
**Horaires : du mardi au samedi**  
**de 8h à 12h30 et de 16h à 19h.**



## L'Hédonisterie

Production artisanale de liqueurs.

📍 ZA de Bordevieille  
82500 Beaumont-de-Lomagne

☎ 06.32.86.34.56

✉ contact@hedonisterie.com

🌐 www.hedonisterie.com

🕒 Autre point de vente : "A travers champs"  
à Beaumont de Lomagne

## Boulangerie Chauvin-Paset

Boulangerie, pâtisserie, épicerie, pause-café  
Pains divers. Baguette d'automne à la  
noisette de Lomagne.

📍 4 place Patte d'Oie  
82120 Lavit

☎ 05.63.94.05.72

🕒 Ouverture à l'année  
Horaires : du mardi au dimanche de 6h30 à  
12h30 et du mardi au samedi de 16h30 à 19h.

## Ô blé d'ici

Pains fabriqués avec les farines de la ferme.  
Pains spéciaux le jeudi sur commande du  
mardi : ail, noisettes, olives, noix, maïs.

Rinaldi Patrick  
📍 "Pradets"  
82500 Morignac

☎ 06.76.71.48.15

🕒 Ouverture : à l'année  
Horaires : ouvert les mardi, jeudi et vendredi  
matin de 8h à 12h.

Autre point de vente : "A travers champs"  
à Beaumont de Lomagne.





# 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

☎ 05.63.65.23.09

🌐 [www.aubergedelagimone.fr](http://www.aubergedelagimone.fr)

🕒 **Ouvert les midis les lundis, mardis,  
jeudis, vendredis et dimanches.**  
Fermé : tous les soirs, le samedi  
et le mercredi.

## 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

☎ 06.27.84.00.50

✉ [contact@labellemontoise.com](mailto:contact@labellemontoise.com)

🌐 [www.labellemontoise.com](http://www.labellemontoise.com)

🌐 [www.facebook.com/  
LaBelleMontoise](http://www.facebook.com/LaBelleMontoise)

🕒 **Ouverture : à l'année**  
Horaires : ouverture tous les midis  
sauf le mercredi et samedi ;  
ouverture les vendredis et samedis  
soirs. Fermeture le mercredi.



## Le St Jean

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

M. Bonne

📍 58 avenue du Maréchal Foch  
82500 Beaumont de Lomagne

☎ 05.63.02.31.02

✉ lesaintjean.hotelrestaurant@gmail.com

🌐 [www.lesaintjeanhotelrestaurant.fr](http://www.lesaintjeanhotelrestaurant.fr)

🌐 [www.facebook.com/LESAINSTJEAN](https://www.facebook.com/LESAINSTJEAN)

🕒 Ouverture : à l'année

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



## Les 4 saisons

Cuisine traditionnelle.  
Repas sous les arcades en été  
Alain Dupont

📍 25 place Gambetta  
82500 Beaumont de Lomagne

☎ 05.63.26.45.79

🕒 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

☎ 05.63.65.97.81

🌐 [www.facebook.com/Chez-Titoff](https://www.facebook.com/Chez-Titoff)

🕒 Ouverture : Toute l'année.

Fermé le dimanche midi  
et le lundi soir.



## Le Flau

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

📍 7 place Gambetta  
82500 Beaumont de Lomagne

☎ 05.63.93.42.15

✉ leflau226@yahoo.com

🌐 [www.facebook.com/LE-FLAU](http://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.

## Pizzeria "La Roma"

Pizzas cuites au feu de bois

📍 136 avenue du Quercy  
82500 Beaumont de Lomagne

☎ 05.63.65.89.60

🌐 [www.facebook.com/La roma](http://www.facebook.com/La roma)

🕒 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 de Lomagne

☎ 05.63.64.15.44

✉ mundopizza.beaumont@hotmail.com

🌐 [mundopizza.eatbu.com](http://mundopizza.eatbu.com)

🌐 [www.facebook.com/Mundo-Pizza-Beaumont-de-Lomagne](http://www.facebook.com/Mundo-Pizza-Beaumont-de-Lomagne)

🕒 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.

## Nou lé là la dodo lé la

Cuisine île de la réunion à emporter, sandwichs, paninis, boissons, bières dodo...

📍 35 rue Pierre fermat  
82500 Beaumont de Lomagne

☎️ 07.61.22.61.16

🌐 alineortan974@gmail.com

🕒 **Ouverture : toute l'année**  
**Horaires : du mardi au dimanche**  
**de 8h à 20h30 en hors saison**  
**et jusqu'à 22h en été.**

## A 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

☎️ 06.23.16.49.72

🌐 www.hippodrome-beaumont.fr

🕒 **Ouverture uniquement**  
**les jours de courses.**

## C'est si bon !

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

📍 Village - 82500 Faudoas

☎️ 05.63.27.54.65

🌐 www.facebook.com/c'est si bon

🕒 **Ouverture : à l'année.**  
**Horaires : tous les midis du mardi**  
**au vendredi et le samedi soir.**  
**Tous les autres jours**  
**sur réservation à partir**  
**de 12 couverts.**





## Les Gramontines

Gastronomie familiale et savoureuse : cassoulet, bourguignon, escargots en persillade, foie-gras, magret au miel. Au village, face au château.

📍 7 place du château  
82120 Gramont

☎ 06.15.72.36.72

✉ fabrice@carenou.com

🕒 **Ouverture : toute l'année**  
**Horaires : midi et soir sauf le mercredi (jour de fermeture)**



## Le Vic de Lomagne

Menu bistronomique le midi en semaine. Menus du terroir lomagnols. Cartes et menus gastronomiques. Spécialité de truffe. Viandes mûrées et poissons fins. Repas de groupe, traiteur, séminaire.

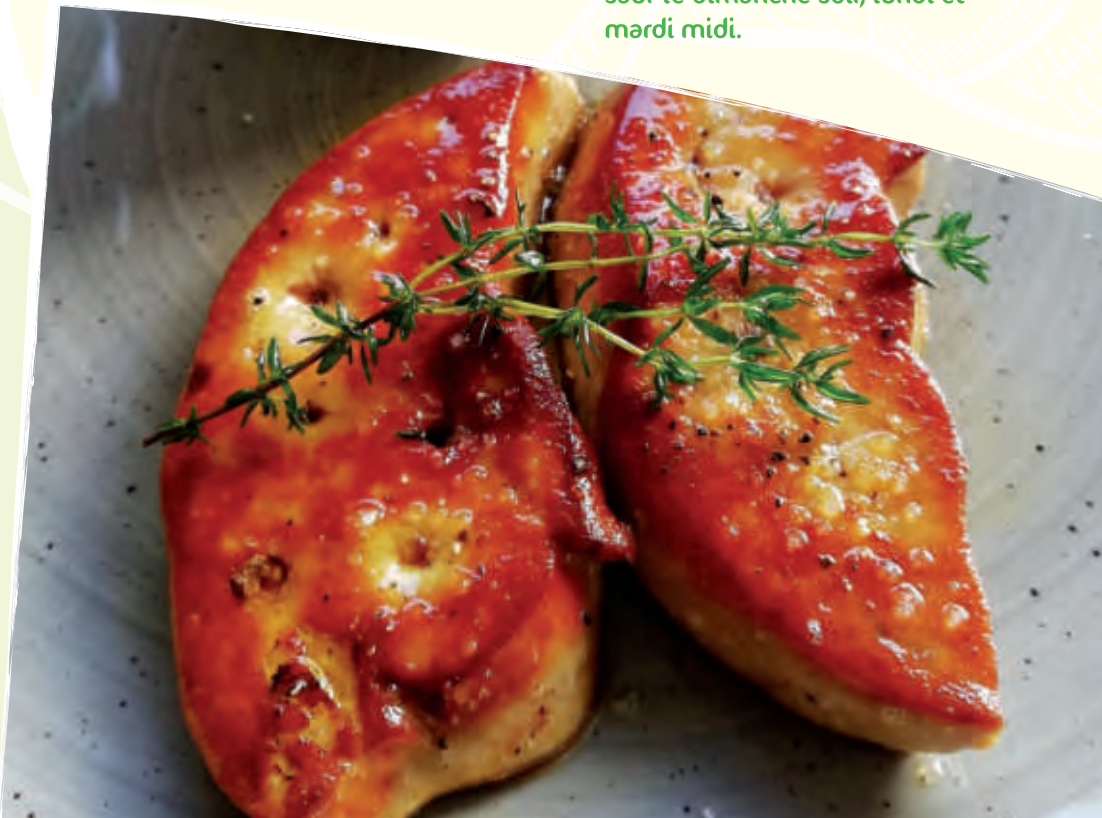
📍 1 place de l'hôtel de ville  
82120 Lavit

☎ 05.63.04.32.15

✉ infovicdelomagne@gmail.com

🌐 www.vic-de-lomagne.fr

🕒 **Ouverture : ouvert toute l'année**  
**sauf le dimanche soir, lundi et mardi midi.**





# La tarte à l'ail blanc

Pour 6 personnes

## Ingrédients

- 12 gousses d'ail
- 1 pâte brisée au beurre
- 100 g de gruyère râpé
- 4 oeufs
- 40 g de beurre
- 1 c. à café de farine
- 1 pincée de noix de muscade
- 15 cl de crème fraîche liquide
- Poivre du moulin

## Préparation

- Préparez la crème d'ail : Pelez l'ail. Mettez les gousses dans le mixeur avec le gruyère.
- Séparez le blanc des jaunes.
- Incorporez les jaunes dans le mixeur avec la crème fraîche et la muscade. Poivrez.
- Beurrez généreusement le moule. Disposez la pâte et soupoudrez le fond de farine. Piquez-le avec les dents d'une fourchette.
- Réservez la pâte à tarte au frais pendant 30 mn. Garnissez-la de crème d'ail au gruyère.
- Laissez cuire pendant 35 mn. à 180 °.

*Recette extraite du livret « Le Meilleur de l'Ail Blanc de Lomagne » de Michèle Villemur*



# Le parmentier de canard

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

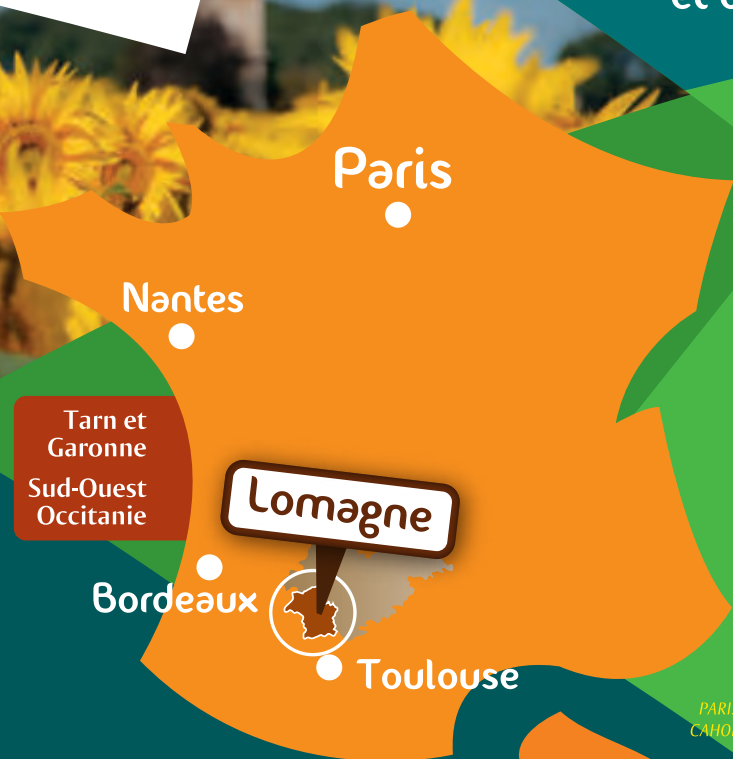
## Ingrédients Pour 6 personnes

- 4 cuisses de confit de canard
- 800 gr de pomme de terre
- Poivrons 3 couleurs
- 15 cl de lait entier
- 4 échalotes
- 350 gr de champignon de Paris
- 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.
- Eplucher puis hacher finement les échalotes, les poivrons et les champignons.
- Ciseler le persil.
- Déposer dans une poêle une cuillère à soupe de graisse de canard et faites dorer à feu doux les échalotes, les poivrons et les champignons.
- Après 3 à 4 minutes, les retirer 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.

Mise à jour  
mars 2023



Tarn et  
Garonne  
Sud-Ouest  
Occitanie

**Lomagne**

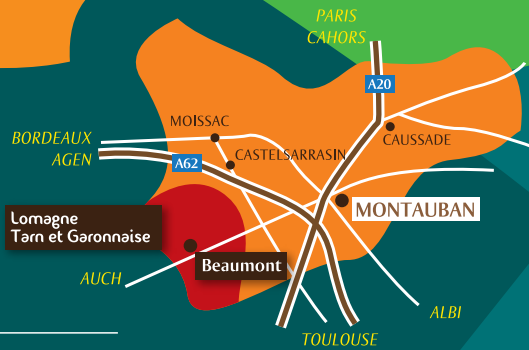


Office de Tourisme de la  
Lomagne Tarn-et-Garonnaise

■ 1 rue de l'Eglise - 82500 Beaumont de Lomagne  
Tél. : 05.63.02.42.32 ■ [contact@malomagne.com](mailto:contact@malomagne.com)

[tourisme.malomagne.com](http://tourisme.malomagne.com)

Suivez-nous sur



designs.fr - sroels.fr - Crédit photo : N. Dupuy - G. Cassaro - OTI/CCIRG Lomagne Tarn et Garonnaise - Vis Ta Lomagne - Jardins Mireil - Courcure - all blanc de Lomagne, maison de Lomagne, restaurant La Belle Montoise  
Léalis - Pababy - Prestataires touristiques du territoire - AD182 - Lézards - M. Minin - Vis - Vincent-Pierre Argouff-Bard - La Belle Montoise - Le Benc