



## Rendez-vous : Quand Limoux veut faire pétiller la Ville Rose



Avec La Grave en fond, les AOC de Limoux, invitées d'honneur de la Ville Rose du 7 au 10 octobre ! Photo D.-R.

Sur la route qui relie la Cité de Carcassonne aux Pyrénées, le pays de Limoux, cœur du Pays Cathare, abrite l'un des plus anciens vignobles de France. Le berceau de grands vins et de spécialités fameuses, parmi lesquelles le *Crémant de Limoux* et la *Blanquette de Limoux*, le tout premier vin effervescent de l'histoire...

Toulouse invite Limoux à sa table ! Du 7 au 10 octobre c'est une vingtaine de lieux qui sacrifieront -espèrent-ils- à Bacchus (dans le respect des mesures sanitaires, bien sûr !) en mettant les AOC de Limoux à l'honneur.



Une promesse de convivialité menacée par les contraintes sanitaires. Photo D.-R.

A commencer par deux tables étoilées par le Guide Michelin : *La Promenade\** (Verfeil) proposera ainsi un menu spécial signé par le chef **Nicolas Thomas** tandis que *La Table des Merveilles\** (Castanet-Tolosan) composera un cocktail éphémère inspiré par les bulles de Limoux.

L'épée de Damoclès des mesures sanitaires

Reste à savoir si les contraintes sanitaires imposées par la Préfecture ne rendront pas l'événement impossible. Certes, la Ville Rose est, à l'heure où nous écrivons, partiellement épargnée par les arrêtés préfectoraux ordonnant la fermeture des bars et restaurants dans de nombreuses métropoles. L'horaire de fermeture étant cependant fixé à 22h pour les bars à Toulouse et 1h du matin pour les restaurants. Mais les rassemblements de plus de dix personnes sont interdits (\*) . Complicé...

**Jean-Luc Moudenc** , maire de Toulouse a cependant prolongé jusqu'au 31 décembre 2020 l'arrêté permettant l'extension exceptionnelle des terrasses, qui devait prendre fin ce mercredi 30 septembre. Cette décision, « *prise en concertation avec les habitants et les représentants des professionnels de la restauration, a pour but de les accompagner et de les aider alors qu'ils sont particulièrement touchés par la crise sanitaire* », précise un communiqué.

Tout un programme pétillant

dis-leur.fr

Pays : France

Dynamisme : 1



[Visualiser l'article](#)



Les bulles de Limoux espèrent encore metre Toulouse en effervescence. Photo D.-R.

On croise donc les doigts pour ces Off des « Rendez-vous effervescents de Limoux » qui mettaient en avant les « rencontres conviviales » autour de quelques bulles. Alors en attendant rappelons les adresses à noter sur les agendas ;

Les Figures de Limoux. De jeunes ou emblématiques établissements de la scène toulousaine (L'Alimentation, Bonbonne, Chai Vincent Marché Victor-Hugo, etc.) accueilleront des vigneron engagés pour des sessions spéciales pendant lesquelles ils feront déguster leurs vins et raconteront leur travail.

Les Vins du Patron. Durant toute la durée de l'événement, différentes maisons toulousaines (Campagne, **Le Bistrotquet À la Une**, Le Petit Magre, etc.) proposeront leurs coups de cœur à la carte ainsi qu'une sélection d'accords gastronomiques dédiés aux AOP de Limoux.

Tout savoir c'est sur le site des AOC de Limoux : [https://www.limoux-aoc.com/sites/default/files/limoux\\_2020\\_off\\_toulouse\\_prog.pdf](https://www.limoux-aoc.com/sites/default/files/limoux_2020_off_toulouse_prog.pdf)

Philippe MOURET

(\*) Les rassemblements de plus de 10 personnes sur la voie publique ou dans les lieux ouverts au public sont interdits à Toulouse et dans 16 autres communes du département. À l'exception des manifestations à caractère revendicatif et professionnel, des services de transport de voyageurs, des établissements recevant du public, des cérémonies funéraires, des visites guidées organisées par des personnes titulaires d'une carte professionnelle et des marchés. Le vin, la convivialité, le Covid, Dis-Leur !  
Déguster en ligne , l'innovation signée Costières de Nîmes . Lire la suite...  
Sud-Ouest , concours « en ligne » pour les meilleurs sommeliers. Lire la suite...  
Les AOC du Languedoc accessibles en mode « Drive » . Lire la suite...  
Gaillac, Madiran, Sommières ... Ces terroirs mobilisés pour l'été. Lire la suite...