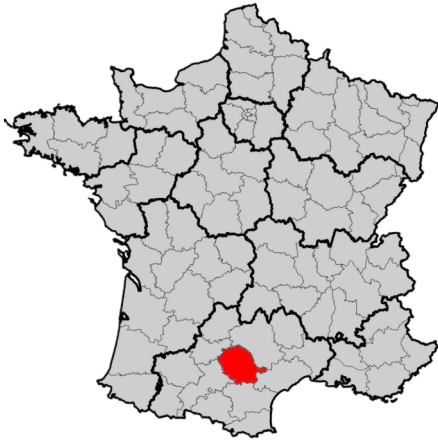


## Championnat de France du Poule Soie Club, à la découverte de nos Paysages du Tarn

La Société Avicole de la Vallée du Tarn est heureuse d'accueillir le Championnat de France du Poule Soie Club lors de son exposition avicole annuelle au cœur de la ville de Rabastens.

Au sein de la région Occitanie, la ville de Rabastens se situe dans le département du Tarn (81). Géographiquement installé au cœur du vignoble Gaillacois, l'occasion vous est offerte lors de votre séjour de découvrir les multiples facettes de notre département.



Votre lieu de rencontre se situe à 45 minutes de Toulouse. Terre de brique, terre de vin, terre de rencontres, Rabastens est devenu le lieu de résidence privilégié des Toulousains. Rien de moins surprenant, car de la visite de la ville, vous ne pourrez garder qu'un souvenir délicieux. Ses couleurs, ses ruelles typiques, son marché et ses bâtiments historiques feront de Rabastens une étape incontournable de votre séjour.

Durant votre escale, vous pourrez partir à la découverte de l'Eglise Notre Dame du Bourg inscrite au patrimoine mondial de l'Unesco (monument remarquable sur les chemins de St-Jacques de Compostelle), de ses magnifiques fresques du XIIIe au XVe siècle, des remparts

et du Musée du Pays Rabastinois.

Sans être chauvin, l'opportunité vous sera offerte de découvrir l'un des vignobles des plus anciens de France. Vos papilles pourront déguster les 8 versions de nos vins gaillacois : rouge, blanc, rosé, doux, perlé, effervescent, primeur et vendanges tardives...

Les Incontournables lors de votre séjour :

**Albi, cité épiscopale** : Vous pourrez poser vos yeux sur la cathédrale Sainte Cécile, qui est la plus grande cathédrale en brique au monde. Majestueuse et imposante elle restera gravée dans vos mémoires. Au détour de la cité, vous pourrez flâner un moment au Musée Toulouse-Lautrec qui rassemble la plus importante collection publique au monde dédié à l'artiste atypique Henri de Toulouse-Lautrec.



**Cordes sur Ciel** : un village perché près du ciel, quand le temps le permet, on peut le contempler dans une mer de nuage. Son patrimoine architectural remarquable se borde de fortifications et de nombreuses portes vous souhaitant la bienvenue au cœur d'une magie d'antan.

N'oubliez pas de faire un arrêt sur image sur la halle qui accueillait le négoce du tissage et du cuir.

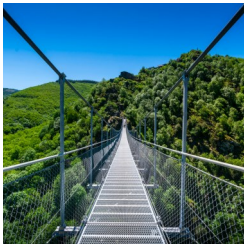
**La cité de Sorrèze** : Partez pour cette cité, l'Abbaye-école et sur les traces de l'illustre moine bénédictin Dom Robert, peintre-cartonnier. Ses œuvres furent tissées par les maîtres de la tapisserie d'Aubusson. Au musée, promenez-vous dans son univers foisonnant et coloré, magnifiant la nature de la Montagne Noire. Puis, de salle en salle, déambulez dans les couloirs de ce haut-lieu de l'histoire qui a accueilli sur ses bancs des générations d'écopiers, devenus célèbres.

**Vignoble Gaillacois** : Partez de Gaillac, cité millénaire du vin, jusqu'à **Lisle-sur-Tarn**, bastide-port unique en son genre, grimpez jusqu'à **Puycelsi**, le village imprenable au-dessus de la forêt de Grésigne,

découvrez **Castelnau-de-Montmiral**, la bastide aux trésors enfouis : ce tour des villages typiques du Tarn vous enchantera.

Rencontrez ces **vignerons** passionnés qui vous feront goûter leurs vins et vous raconteront leur histoire. Cépages, vinification, vendanges, apéros-concerts, visites des vignobles... s'immerger dans le **vignoble de Gaillac** c'est découvrir un monde de passions en poussant la grille de ces domaines.

**Rochers du Sidobre** : En plein cœur du **parc naturel régional du Haut-Languedoc**, la région du Sidobre est le plus grand plateau granitique d'Europe. Randonneurs, chercheurs de légendes, pêcheurs, vététistes : le Sidobre est fait pour vous ! Laissez-vous surprendre par la magie des lieux.



**La Passerelles de Mazamet** : Unique en Occitanie ,ce chemin aérien de 140 mètres de long relie les hauteurs de Mazamet au petit village médiéval d'Hautpoul. Celle-ci se balance à une hauteur de 70 mètres au-dessus du vide et un point de vue exceptionnel sur la vallée de l'Arnette. A 500m de la passerelle, vivez une expérience inédite à la Maison du Bois et du Jouet en suivant le chemin de la forêt à l'arbre, de l'arbre au bois et du bois au jouet, avec les lutins de la Montagne Noire.

Après tout cela, je sens que nous vous avons ouvert l'appétit. Ne vous inquiétez pas, nous avons également des spécialités culinaires pour contenter vos papilles gustative. Et si on en faisait un petit tour, histoire de vous faire saliver.

Alors à table,

Nous allons commencer par déguster du salé. Pourquoi pas se laisser tenter par quelques plats typiques du département. Vous aurez le choix entre **une soupe à l'ail de Lautrec** ou **une soupe à l'oignon de Lescure**. Ensuite nous vous proposons de prendre des forces afin de pouvoir tenir le week-end. Pourquoi ne pas déguster quelques plats , faites vos choix. Au menu, **un petit chichoulet du Tarn** ( cassoulet au pois chiche), un frésinat (fricassé de sanglier au haricot blanc), **des gras-doubles** (panse de bœuf ou de veau accompagné de carotte, oignon... et du safran du Tarn), **le jambon de Lacaune**, **le pot au feu Albigeois** (recette traditionnelle avec de la viande à laquelle on ajoute du canard et des haricots tarnais). Avec



ceci, vous prendrez bien un peu de Melsat (un boudin blanc composé d'épices, d'oeuf et de pain, avec de la poitrine de porc)

Après cela, vous accompagnerez bien votre repas avec un peu de fromage. Amateur de fromage de chèvre, nous vous proposons **une petite rouelle du Tarn**, blanche ou cendrée au charbon végétal, moulée manuellement, il s'agit d' un fromage de chèvre d'une souplesse élégante, à la pâte blanche fondante en bouche. Il est affiné deux semaines au minimum. Où bien vous prendriez bien un **petit fripon du Tarn**, une tome de brebis façon pérail.

Le tout accompagné d'un petit vin du vignoble de Gaillac avec modération bien entendu.

Et en dessert, vous prendriez quoi, **un petit jeannot**, **des croquants de Cordes**, **des oreillettes**, **un poumpet**, **un mesturet** ou **une gimblette d'Albi**.

**Afin que ce week-end reste mémorable, la Société Avicole du Tarn, vous propose de partager le repas des éleveurs le samedi 01 novembre 2025 pour une participation de 15 euros. N'hésitez pas à réserver votre place lors de l'inscription de vos animaux.**

En espérant que vous passerez un agréable moment au sein de nos contrées du Tarn.

La Société Avicole de la Vallée du Tarn