

## Communiqué de presse

Le 1<sup>er</sup> juillet 2025

### Vivez l'Agritourisme Avec les Apéritifs Fermiers

#### Lancement de la saison 2025

Débutée en 2021, l'opération gourmande « apéritifs fermiers » organisée au sein du réseau Bienvenue à la Ferme revient en force pour cette édition 2025 !

**5 exploitations de l'Aude labellisées Bienvenue à la Ferme et Pays Cathare vous ouvrent leurs portes cet été en juillet et août.**

C'est un moment convivial riche de rencontres et d'échanges qui vous est proposé avec pour but de vous faire découvrir les produits de l'exploitation dans une assiette de dégustation gourmande joliment mariée avec un verre de vin.

Les assiettes seront composées avec les productions des adhérents, vous permettant de goûter à la diversité et la qualité des produits fermiers et de faire travailler ensemble les agriculteurs du réseau.

Ce sera également l'occasion de rencontrer le producteur ou la productrice et de découvrir, le temps d'un apéritif, l'exploitation ainsi qu'un aperçu du métier d'agriculteur, à travers la visite du lieu de production.

La réservation est obligatoire pour participer aux apéritifs fermiers.

Plus d'informations [en ligne](#) et sur la page [Facebook](#).



*Apéritif fermier au Domaine LéryS*



*Apéritif fermier domaine Robert*

#### Contacts Bienvenue à la ferme

Chambre d'agriculture de l'Aude

Jeanne BARREDA

Jeanne.barreda@auode.chambagri.fr

04 68 11 79 42 – 06 84 54 64 77

[www.auode.chambagri.fr](http://www.auode.chambagri.fr)

## Communiqué de presse

### PROGRAMME

- **Domaine de Lérays à Villeneuve-Les Corbières**

*Dégustation accords mets et vins pour découvrir les arômes des vins.*

Ressentir l'influence des mets sur les arômes de nos vins. Autour d'une cuvée, le but, réaliser l'évolution aromatique et les sensations gustatives ! Un, puis deux accords et ensuite une troisième mise en bouche de la cuvée, quelles sont les influences des mets sur les arômes du vins !? Comment nos papilles ressentent cette évolution !?

Tous les jeudis de juillet : 10,17, 24, 31 / 7 et 14 août à 18h00

Tarif : 18,00€

06 32 94 09 84 / [anais@domainelerys.com](mailto:anais@domainelerys.com)

- **Domaine des Pères à Trèbes**

*Visite du moulin à huile et assiettes apéritives autour de l'olive.*

Plongez dans l'univers fascinant de la production d'huile d'olive à travers une visite guidée du moulin à huiles. Une dégustation commentée permettra de découvrir et comparer les différentes variétés d'olives, leur terroir, leurs arômes et textures uniques.

Après la visite, place à la convivialité avec une dégustation d'assiettes apéritives autour de l'olive et des produits locaux.

18h30

Les jeudis de juillet 10,17,24,31 juillet / Les jeudis d'août 7, 14,21 août à 18h30

Tarif : 15€

04 68 24 51 78 / [earldomainedesperes@gmail.com](mailto:earldomainedesperes@gmail.com)

- **Domaine de l'Herbe Sainte à Mirepeisset**

*Visite de la cave de vinification et dégustation des cuvées du domaine.*

Partez à la rencontre d'un domaine viticole authentique lors d'une visite guidée des du domaine et de la cave. Découvrez les secrets de la viticulture locale, les cépages emblématiques et les étapes de vinification, depuis la grappe jusqu'à la bouteille. La visite se prolonge avec une dégustation de vins du domaine et de produits locaux.

Les mercredis 9, 16, 23,30 juillet / Les mercredis 6, 13,20,27 août à 18h

Tarif 15€

04 68 46 30 37 / 06 09 38 90 36 / [tourisme@herbe-sainte.com](mailto:tourisme@herbe-sainte.com)

#### Contacts Bienvenue à la ferme

Chambre d'agriculture de l'Aude

Jeanne BARREDA

[Jeanne.barreda@aude.chambagri.fr](mailto:Jeanne.barreda@aude.chambagri.fr)

04 68 11 79 42 – 06 84 54 64 77

[www.aude.chambagri.fr](http://www.aude.chambagri.fr)

## Communiqué de presse

- **Les vins Robert à Pieusse**

*Découverte du vignoble et de la cave souterraine, dégustation des cuvées autour de produits locaux.*

Abreuvez votre soif de curiosité. Au programme, une petite balade à travers notre vignoble, la découverte de notre cave souterraine, dégustation de 5 cuvées du domaine accompagnées de produits locaux.

Les mercredis 16,23,30 juillet / Les mercredis 6,13,20 août à 18h30

Tarif 15€ / 10€ enfant moins de 10 ans

04 68 31 15 03 / 06 75 10 38 90 / [Robert.blanquette@wanadoo.fr](mailto:Robert.blanquette@wanadoo.fr)

- **Miellerie des Clauses à Montseret**

*Découverte de l'élaboration de l'hydromel et dégustation commentée autour d'une assiette apéritive.*

Visite de la cave de vieillissement des hydromels ; dégustation commentée par le producteur des différents hydromels accompagnés d'une assiette de produits locaux. (jus de fruits pour les enfants)

Les mercredis 23 et 30 juillet / Mercredis 6 et 13 août de 18h30 à 20h00

Tarif : 12€

04 68 43 30 17 / [mielleriedesclauses@wanadoo.fr](mailto:mielleriedesclauses@wanadoo.fr)

### Contacts Bienvenue à la ferme

Chambre d'agriculture de l'Aude

Jeanne BARREDA

[Jeanne.barreda@aude.chambagri.fr](mailto:Jeanne.barreda@aude.chambagri.fr)

04 68 11 79 42 – 06 84 54 64 77

[www.aude.chambagri.fr](http://www.aude.chambagri.fr)



# APÉRITIF FERMIER

*Juillet et août 2025*

**DANS L'AUDE**



*VISITES, DEGUSTATIONS, METS ET VINS,  
RENCONTRES AVEC LES PRODUCTEURS*

[bienvenue-a-la-ferme.com/aude](https://bienvenue-a-la-ferme.com/aude)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



**CHAMBRE  
D'AGRICULTURE  
AUDE**

ne pas jeter sur la voie publique

## Visite de l'exploitation, rencontre avec les agriculteurs et dégustations gourmandes autour d'un apéritif fermier !

Les agriculteurs du réseau Bienvenue à la Ferme Aude ouvrent les portes de leurs exploitations et accueillent le grand public pour un moment unique autour d'une dégustation de produits de la ferme.

### Liste des producteurs participants

#### 1 DOMAINE DE LÉRY À VILLENEUVES LES CORBIÈRES

*Dégustation accords mets et vins pour découvrir les arômes du vin*

06 32 94 09 84 - [anaïs@domainelerys.com](mailto:anaïs@domainelerys.com)

jeudis 10, 17, 24, 31 juillet et les jeudis 7, 14 août à 18 h 00

Tarif : 18 €

#### 2 DOMAINE DES PÈRES À TREBES

*Visite du moulin à huile et assiettes apéritives autour de l'olive*

04 68 24 51 78 - [earldomainedesperes@gmail.com](mailto:earldomainedesperes@gmail.com)

jeudis 10, 17, 24, 31 juillet et les jeudis 7, 14, 21 août à 18 h 30

Tarif : 15 €

#### 3 DOMAINE DE L'HERBE SAINTE À MIREPEISSET

*Visite de la cave de vinification et dégustation des cuvées du domaine*

04 68 46 30 37 / 06 09 38 90 36 - [tourisme@herbe-sainte.com](mailto:tourisme@herbe-sainte.com)

mercredis 9, 16, 23, 30 juillet et les mercredis 6, 13, 20, 27 août à 18 h 00

Tarif : 15 €

#### 4 DOMAINE DE FOURN - VINS ROBERT À PIEUSSE

*Découverte du vignoble et de la cave souterraine. Dégustation des cuvées autour des produits locaux*

04 68 31 15 03 / 06 75 10 38 90 - [robert.blanquette@wanadoo.fr](mailto:robert.blanquette@wanadoo.fr)

mercredis 16, 23, 30 juillet et les mercredis 6, 13, 20 août à 18 h 30

Tarif : 15 € / Enfants moins de 10 ans : 10 €

#### 5 MIELLERIE DES CLAUSES À MONTSERET

*Découverte de l'élaboration de l'hydromel et dégustation commentée autour d'une assiette apéritive*

04 68 43 30 17 - [mielleriedesclauses@wanadoo.fr](mailto:mielleriedesclauses@wanadoo.fr)

mercredis 23, 30 Juillet et les mercredis 6, 13 août à 18 h 30

Tarif : 12 €



RÉSERVATION  
OBLIGATOIRE

Flashez ce code pour  
plus d'informations



@bienvenuealaferme11

