Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs
Association Mondiale de la Gastronomie

Objet : Dîner du Bailliage d'Occitanie de la Chaîne des Rôtisseurs

Toulouse, le 29 octobre 2021 à 19 heures

Chers amis, chers gastronomes,

Nous avons le plaisir de vous convier le vendredi 29 octobre à un repas terroir dans la plus pure tradition de l'héritage gastronomique du Sud-Ouest.

Monsieur Patrick Petit nous accueillera dans son restaurant, le fameux Colombier, restaurant tradition à Toulouse depuis 1873, à partir de 19h au **14 Rue de Bayard 31000 Toulouse** pour partager sa passion et son savoir-faire du cassoulet toulousain dont il est l'un des plus infatigables et plus fervents promoteurs. Notons la présence de membres du comité du baillage de France.

Menu

- ***Ravioles aux écrevisses et asperges dans sa sauce aux crustacés***
- ***Salade à l'ail et aux croûtons***
- ***Le vrai cassoulet toulousain au confit d'oie***, entièrement « fait maison » : les haricots sont des lingots de Castelnaudary cultivés dans le Lauragais, les confits d'oie cuisinés maison proviennent des Landes et du Périgord, la véritable saucisse de Toulouse (morceaux d'épaule, de jambon et de poitrine de porcs) et « l'andouillette de couennes » sont fabriqués par la Maison Garcia, charcutiers depuis 1961 et présents au marché Victor Hugo de Toulouse. Le secret de ce cassoulet unique réside particulièrement dans la composition du bouillon. Il est servi dans d'authentiques cassoles en terre d'Issel fabriquées à la main par la Poterie NOT près de Castelnaudary au Mas Saint-Puelles.
- ***Croustade aux pommes et sa boule de glace au Pruneau Armagnac***
- Vin sélectionné : **Les Cyprès, AOC Minervois rouge, La Tour du Tourril**; cet assemblage incorpore deux cépages emblématiques du pays cathare en 80% de grenache noir et 20% de la syrah pour engendrer à l'œil une robe violine, soutenue par des reflets rubis ; et au palais une sensation fine mais intense tout à la fois avec des arômes de fruits rouges, de légers arômes d'épices, et des zestes aromatiques de garrigue. Le duo formé par le grenache et la syrah accompagne et renforce le cassoulet à merveille.

Soyez tous et toutes les bienvenus, Vive la Chaîne !

Mr Alain Vertès, Bailli Provincial d'Occitanie

Nombre de place limité et tarif spécial pour les amis de la chaîne (eau, café / thé et vins compris).
Les membres sont priés de porter leurs insignes.
Réservation par Internet: https://www.weezevent.com/diner-du-bailliage-d-occitanie-le-colombier
Renseignement et réservation par email à Alain Vertès : Occitanie@chainefrance.fr

---

Nom **Prénom** **Email** **Numéro de Portable**

Nombre de convive membre et conjoint de membre	[ ] x 40€	=
Nombre de convive non membre	[ ] x 45€	=
Total		=

Tenue de ville exigée

Le cassoulet est un plat typiquement campagnard qui se déguste surtout durant les mois d'hiver après la traditionnelle fête du cochon, la « granda fèsta porcala » automnale, et la préparation de viandes d'oie et de canard (gras). Il semble que la région de Castelnaudary ait été le berceau de cette spécialité car elle se situe à mi-chemin entre le Languedoc, région d'où provient « lou cassoul », et la Gascogne, deux régions privilégiées d'élevage des oies et des canards, les haricots provenant du Lauragais ou des Pyrénées Ariégoises.

La cuisine paysanne d'antan a évolué en s'adaptant aux produits disponibles localement ainsi qu'au quotidien de la vie agricole et aux temps forts de la vie des campagnes. Cette cuisine simple et généreuse se devait de répondre aux solides besoins caloriques d'alors. A l'origine, les fermières cuisinaient la fameuse spécialité en début de semaine et faisaient cuire « lou cassoul » (ce mot typique du Languedoc désigne en fait le récipient en terre cuite) qu'elles disposaient dans l'âtre de la cheminée. Le fond du récipient était couvert de couennes puis rempli par les haricots et la garniture de légumes et d'herbes aromatiques, le tout était généreusement graissé avec du saindoux ou de la graisse d'oie ou de canard ; un os de jambon, souvent rance, conférait au plat son goût subtil que l'on épiçait généreusement. Une fois cuit, voire presque confit, le haricot du Lauragais (IGP), introduit par Catherine de Medicis au XVIème siècle, devient moelleux et fondant tout en gardant sa cohésion et la sensation de finesse de sa peau, ce qui sublime les correspondances texture/goût et contribue ainsi à faire du cassoulet un plat chaleureux inimitable.

Ce met constituait dans sa plus simple expression la nourriture des paysans durant toute la semaine ; de ce fait, le cassoulet épargnait aux femmes une charge de cuisine journalière : chaque jour, après avoir « cassé la croûte » qui s'était formée en surface, on rajoutait les ingrédients manquants afin que « lou cassoul » soit toujours plein. Le dimanche, pour faire bombance – et parce que c'était dimanche –, après avoir cassé la croûte pour la septième fois, on y ajoutait les saucisses et les confits. C'est peut-être de cet usage que provient l'expression familière de « casser la croûte » bien que d'autres régions et usages la revendiquent ? Au fil des ans, chaque terroir, de Toulouse à Castelnaudary et au-delà, a apporté ses subtilités dans l'élaboration de ce plat traditionnel.

Le cassoulet se sert bouillonnant dans « lou cassoul ». L'origine du cassoulet remonte selon toute vraisemblance très tôt dans la période médiévale sous la forme de ragoût, c'est-à-dire de plat de viande en sauce qui mijote longuement auprès du feu, et dont le « Viandier » de Taillevant au XIVème siècle donne moults exemples, y compris le ragoût de mouton et de porc aux fèves...