



VISITER

LAUTREC

et le Pays d'Agout



OFFICE DE TOURISME DU LAUTRÉCOIS-PAYS D'AGOUT



Découvrez les trésors de Lautrec et du Pays d'Agout

Lautrec, site majeur du Tarn et du Pays de Cocagne, vous ouvre les portes d'un territoire riche en patrimoine, en paysages et en saveurs. Célèbre pour son moulin et l'Ail Rose de Lautrec, la cité médiévale est un point d'ancrage idéal pour explorer le territoire du Laurécois-Pays d'Agout. Entre coteaux verdoyants, villages pittoresques, paysages bucoliques le long de l'Agout, laissez-vous séduire par la douceur de vivre du Sud-Ouest.

L'Office de tourisme est à votre écoute et met à votre service son expertise et sa connaissance du territoire pour accompagner vos groupes.

Nous avons hâte de vous accueillir et de partager avec vous notre passion du territoire !

Nos petits +

- Un service personnalisé
- Programme à la carte au grè de vos envies
- Réactivité et disponibilité
- Photo souvenir envoyée



*Lucie et Emmanuèle
vous accompagnent...*

Office de Tourisme du Laurécois-Pays d'Agout

📍 18 bis Rue du Mercadial - 81440 Lautrec

✉️ lautrectourisme@cclpa.fr

☎️ 05 63 97 94 41

🌐 www.lepaysdecocagne.fr

Fermé
le lundi



Lautrec

Cité médiévale en Pays de Cocagne



Les Plus
Beaux Villages
de France®



Le village

Partez à la découverte de la cité classée "Plus Beau Village de France".

Appréciez le charme de cette cité médiévale, remarquable place forte au Moyen-Âge. Revivez l'histoire à travers la place centrale et ses couverts du XVIIIème siècle, l'ancien couvent des Bénédictines et son fournil, la collégiale Saint Rémy (classée aux Monuments Historiques), la porte fortifiée de la Caussade et les remparts du XIIIème, les silos souterrains et le théâtre de plein air, les maisons à pan de bois... et bien sûr, L'Ail Rose et le bleu Pastel !

L'un des derniers moulins à vent d'Occitanie à produire...

Le moulin à vent de la Salette date de 1688. Il a été restauré dans les années 90 par un charpentier-amouleur lautrécois. Ouvert de mi-avril à mi-octobre, le/la meunier(e) vous fait découvrir son intérieur avec une explication historique du moulin mais aussi de son fonctionnement. C'est un des rares moulins à vent de la région à produire de la farine, lorsque le vent le permet.



Le moulin



L'atelier du sabotier

L'Esclopié...

L'atelier du sabotier vous plonge dans les métiers d'antan et la fabrication de la fameuse chaussure en bois. Découvrez les outils traditionnels mais aussi les machines électriques qui, à partir d'un modèle, par copie, taillaient simultanément le sabot droit et le sabot gauche.

Formule	Village	Moulin	Sabotier	Moulin + sabotier	Village + moulin <u>ou</u> sabotier	Village + moulin + sabotier
Tarif / Pers.	4 €	3 €	2 €	4 €	5 €	6 €
Tarif groupe (+40 pers.)	3,4 €	-	-	2,5 €	4,20 €	5 €

Spécial Scolaire



Lautrec, c'est aussi un lieu où l'on apprend en s'amusant ! Retrouvez nos offres adaptées aux scolaires.



Venez mener l'enquête en équipe ! Remplissez ensemble votre carnet de bord lors de la visite commenté du village, répondez aux questions et apprenez en vous amusant !

A partir de 7 ans

3 € / enfant

Le village offre toutes les commodités pour accueillir des classes : possibilité de déposer les enfants au plus proche du centre du village, aires de pique-nique avec sanitaires à proximité, aires de jeux, et, selon disponibilité, salle de replis en cas de mauvais temps.



Du blé au pain

Découverte du moulin à vent de la Salette et du fournil du couvent, échange autour d'une vidéo explicative sur le chemin du blé, du champ au boulanger.

A partir de 5 ans

3 € / enfant



Au temps des chevaliers

Immersion au Moyen-Age à travers une visite spécifique sur la vie médiévale de Lautrec et un atelier découverte avec support papier en groupe.

A partir de 7 ans

3,5 € / enfant

Mais aussi :



Moulin seul
3 €



Sabotier
seul 2 €



Toutes les formules incluent la gratuité pour les accompagnateurs et le chauffeur.



Les écoles de la CCLPA bénéficient d'un tarif préférentiel, contactez-nous pour plus de renseignements.

Lautrec

Votre visite accessible



L'office de Tourisme oeuvre pour une découverte accessible à tous :

➤ Discours adapté aux capacités de chacun.

➤ Temps de visite allongé.

➤ Gratuité pour les accompagnateurs / traducteurs langue des signes.



➤ Support de visite pour le village en version Facile A Lire et a Comprendre (FALC) et en braille.



➤ Support de visite texturé pour la visite du moulin.



➤ A quelques mètres de l'office, sanitaires adaptés aux PMR.



Secrets et merveilles

du monde animal

A plumes ou à poils, nos amis les animaux mettent tout le monde d'accord, les petits comme les grands enfants !

La compagnie du Carrelet



Montdragon

Benoit vous accueille sur son exploitation agricole où se côtoient cultures, animaux et animations. Environ 30 races animalières sont à découvrir : lapins, chevaux nains, vaches Highland et vaches zébu, moutons du Cameroun, alpagas, chèvres naines, volailles en tout genre...

Du pain est à disposition pour les nourrir. Activités sur place en accès illimité : jeux gonflables, karts à pédales, jeux en bois, pétanque, Profitez de l'aire de pique-nique ombragée. Vente de boissons sur place.

Tarif : 8 € / Gratuit - 2 ans
Jusqu'à 80 pers. - Sur devis, tarif dégressif en fonction du nombre

☎ 06 33 90 93 25

✉ lacompagnieducarrelet2021@gmail.com

Ferme pédagogique où plus de 150 animaux vivent en liberté : Highland, cochons, paons, chèvres, ... Distribuez friandises et caresses dans un cadre reposant. Profitez de la nature et du vivant en toute simplicité ! Ateliers proposés pour les groupes, espace de jeux pour les plus petits, buvette, vente de produits de la ferme, aire de pique nique... De quoi passer un merveilleux moment !

Attention, visite soumise aux conditions météorologiques.

Tarif adulte : 8 € / Enfant (6-12 ans) : 6 €
A partir de 15 personnes

✉ ferme.poppyandco@gmail.com

🌐 <https://la-ferme-du-fassac-1.jimdosite.com/>

Jérémy Xerri



Lautrécois-Pays d'Agout

Poppy & Co



St-Julien-du-Puy

Animateur naturaliste et observateur assidu des oiseaux, Jérémy vous propose de le suivre lors de ses escapades. En pleine nature comme près des humains, il vous révélera toute la diversité de l'avifaune tarnaise. Accessibles à tout public, la marche s'y déroule à un rythme lent. Une longue-vue sera proposée au public pour se rapprocher au plus près des oiseaux. Prêt de jumelles envisageable sur demande préalable.

Tarif adulte : 8 € / Enfant (6-11 ans) : 4 €
Jusqu'à 15 pers. Déconseillée au - 6 ans

✉ j.xerri31@gmail.com

Au coeur des Savoir-Faire :

Visites de Producteurs

Au Pays de l'Ail Rose, venez en prendre plein les yeux... et les papilles !



Ail Rose

La Ferme d'Entel

📍 Lautrec

Serge Carayol vous accueille à la ferme : visite de l'exploitation, vente d'Ail Rose de Lautrec et produits de la ferme. Accès et stationnement bus. Replis sous abris en cas de pluie.

Durée : Environ 1h - Capacité : jusqu'à 50 pers.

Gratuit

☎ 06 98 74 57 04

Galzin / Tournié

📍 Lautrec

Grégory Galzin et Jean-François Tournié vous présentent leur travail et la filière de l'Ail Rose avec des panneaux explicatifs. Vous terminerez la visite avec la dégustation de la traditionnelle soupe à l'ail !

Accès et stationnement bus. Replis sous abris en cas de pluie.

Dispo du 15/07 au 15/03 - Durée : Environ 2h - Capacité : 10 à 50 pers.

Tarif : 2 € par pers.

☎ 06 82 88 32 05 (G. Galzin) - 06 30 70 66 39 (J-F Tournié)

✉ ag.galzin@gmail.com



La Caboteuse

📍 Viterbe

Visite de la brasserie bio de Maxime toute l'année, sur réservation
Au programme : découverte de la culture de l'orge, explication du maltage, salle de brassage et fermentation, embouteillage.

Dégustation : gamme traditionnelle + bière du moment

Boutique sur place. Possibilité de pique-nique.

Durée : 1 à 2 h - Capacité : 5 à 30 pers., idéal 20 pers.

Accessible enfants & PMR (terrain plat en cailloux)

Langues : français + selon dispo : italien, espagnol, anglais

Gratuit

☎ 07 49 10 52 22

✉ la-caboteuse@mailo.com

Sabotage Craftbeer

📍 Peyregoux

La brasserie Sabotage est installée à Peyregoux, dans l'écolieu "Guilde Laroque". Elle vous propose des bières artisanales brassées sur place avec le grain de la ferme, ainsi que du cidre artisanal. Possibilité de dégustation.

Visites possibles le mercredi, suivies de la vente à la ferme, avec le bar et tous les produits du collectif (bières, oeufs, pains, légumes, conserves).

Langues : français + anglais

Gratuit

☎ 06 45 35 80 17

✉ sabotage.craftbeer@gmail.com

Brasseries



Le petit +

Possibilité de coupler avec la visite des Jardins de Midgard

Herbes aromatiques & tisanes



Jardins d'Autanel

📍 St-Julien-du-Puy

Producteur de plantes aromatiques et médicinales en agroécologie, Etienne vous présente son activité : la serre, les semis, la culture, les récoltes ainsi que les étapes du séchage et de la transformation. Boutique sur place. Dépose sur site pour les groupes.

Durée : 1h30 - Capacité : 10 à 50 personnes, idéal 30 pers.

Tarif : 3 € par pers.

☎ 06 82 26 64 30

✉ lesjardinsdautanel@hotmail.com

Les Vignes des Garbasses

📍 Cabanès

↖ Vignoble

Francoise et Guy vous accueillent dans leur domaine de 12ha, au cœur du Tarn, où leur vins sont en micro-appellation IGP Côtes du Tarn « Cabanès ». Produits sur des sols caillouteux avec de fines gravettes et issus d'une agriculture raisonnée, ces vins vous raviront par leur finesse et leur fruité.

Laissez-vous envoûter par leur singularité et leur authenticité...

- Apéro Découverte : 3 vins dans les incontournables + soft + vière, pains divers & tartinades **1h - 6 € - 15 à 50 pers.**
- Apéro Gourmandise : 6 vins + soft + vière & spécialités locales (charcuteries, fromages...) **1h30 - 14 € - 15 à 50 pers.**
- Apéro Dinatoire - Brunch ou Buffet campagnard : Découverte de l'ensemble de la gamme & 3 temps de mises en bouche **3h - 25 € - 15 à 50 pers.**
- Tablee vigneronne : Cuisine simple, généreuse, sincère. Produits du terroir sélectionnés avec soin, accords commentés par le vigneron **35 € - 15 à 25 pers.**

Boutique sur place. Dépose sur site pour les groupes

☎ 05 63 42 02 05

✉ garbasses@gmail.com



↘ Légumes et oeufs

Les Jardins de Midgard

📍 Peyregoux

Le GAEC des Jardins de Midgard est installé à Peyregoux, dans l'écolieu "Gilde Laroque". Ils vous présenteront leur activité de maraîchage et leurs poules pondeuses.

Visites possibles le mercredi, suivies de la vente à la ferme, avec le bar et tous les produits du collectif (bières, oeufs, pains, légumes, conserves).

Tarif : 5 € / adultes

☎ 06 41 13 53 67

✉ contact@lesjardinsdemidgard.fr

Le petit +

Possibilité de coupler avec la visite de Sabotage Craftbeer



Au coeur des Savoir-Faire :

Artisan(e)s du bleu

A la découverte de l'or bleu,
trésor du Pays de Cocagne

Lautrec 



Le Pastel, aussi appelé guède ou *Isatis tinctoria*, est une plante aux fleurs jaunes comme le colza et dont les feuilles ont une incroyable capacité : elles donnent du colorant bleu ! Elle est une des rares plantes à offrir cette teinte très difficile à obtenir naturellement.

Utilisée comme plante médicinale et tinctoriale par les Grecs et les Romains de l'Antiquité, elle fut largement cultivée au cours du Moyen Âge et de la Renaissance, en Europe, pour la production d'une teinture bleue. Généralement semée en automne, cette plante à racines pivotantes craint la sécheresse et demande de nombreux arrosages. Elle s'épanouit dans les sols profonds, riches et limoneux, comme ceux du Pays de Cocagne.

Depuis 2021, le savoir-faire lié à la teinture au pastel est reconnu au Patrimoine Culturel Immatériel Français par le Ministère de la Culture. Nos teinturières vous en parleront avec passion !


Françoise Carayol

Lors de cette visite conférence, elle abordera toute l'histoire du Pastel en Pays de Cocagne, les pratiques des teinturiers du moyen âge à nos jours. C'est également l'occasion de faire connaissance avec la plante, sa culture, et sa biochimie. Elle perce le mystère de cette couleur, en expliquant comment passer de la plante à l'indigo, comment réduire cette substance bleue insoluble. Visite suivie d'une démonstration sur place dans les cuves de teinture.

Durée : Minimum 1h - De 12 à 40 personnes

Tarif : A partir de 12 €, tarif dégressif en fonction du nombre de personnes

 06 85 62 26 78

 lafermeauvillage@orange.fr




Nadine Guy

Vous expliquera comment mettre en place et maîtriser une recette à l'indigo est une chose précieuse, qui recommence à vivre au travers de procédés chimique ou organique. Dans sa cuve, le liquide est jaune, vert, tout comme le linge quand il en sort. Ce n'est qu'au contact de l'air qu'il s'oxydera et deviendra bleu. Il s'agit de teinture en plongée, c'est à dire à la main en tenant la matière droite au moment de la plonger dans la cuve. Visite suivie d'une démonstration sur place dans les cuves de teinture.

Durée : 1h15 environ - De 8 à 30 personnes

Tarif : 7,50 €, gratuit pour les -12 ans

 07 88 81 77 47

 guynadine@orange.fr



Au coeur des Savoir-Faire :

Ateliers du goût

Une parenthèse gourmande,
pour les épicuriens !

Cours de cuisine avec Thierry

📍 Lautrec

Thierry Bardou vous accueille dans sa cuisine, pour mettre à l'honneur le terroir tarnais. Cours de cuisine et dégustation d'un menu 100 % terroir : venez concocter la fameuse soupe à l'ail, un fresinat, un dessert de saison et régalez-vous ! Ce qui n'a pas été consommé sur place sera à emporter chez vous.

Durée : 2h + temps de repas - 10 postes de travail (10 couples max.)

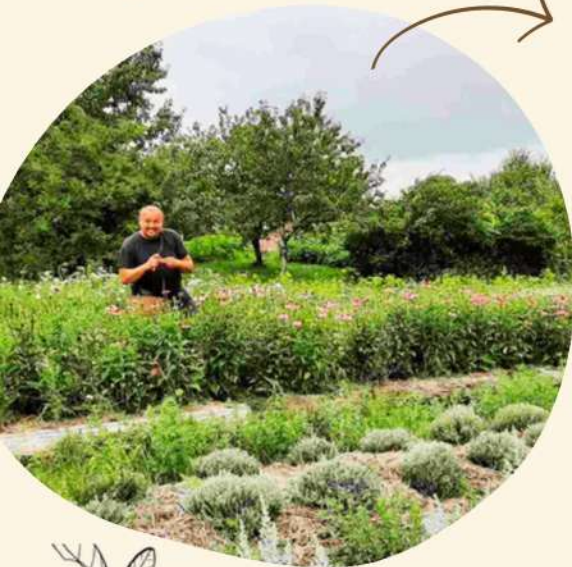
Tarif : 45 €

☎ 06 52 40 87 36

✉ legardepile@wanadoo.fr



📍 St-Julien-du-Puy



Atelier "Je compose ma tisane" avec Etienne

Venez découvrir la Ferme d'Autanel et le travail d'Etienne à travers une journée découverte et composez votre propre tisane 100 % biologique ! Au programme :

- Accueil à la ferme et dégustation de tisane,
- Présentation de l'activité et visite des jardins, avec cueillette durant la visite,
- Composition d'une tisane avec les ingrédients préalablement séchés,
- Mondage, triage et calibrage des fleurs et feuilles.

De 10h à 17h, avec un repas auberge espagnole.

De 10 à 15 personnes.

Tarif : 40 € (comprend la tisane que vous avez créée)

☎ 06 82 26 64 30

✉ lesjardinsdautanel@hotmail.com



Sports et loisirs

pleine nature



Randonnées

Lautrec

Boucle des Crêtes
1h30 - 5,6 km

Le sentier de l'Ail
2h30 - 7 km

Boucle du Tumulus
3h - 13 km

Le Chemin des droits de l'Homme
Linéaire Castres / Albi - 42 km

Gt-Julien-du-Puy

Sentier des Coteaux
3h30 - 10 km

Gutalens-L'Alparède

Le Chemin de l'eau
2h15 - 9 km

Gervies

Le Circuit du pas du Loup
2h30 - 10 km

Le Circuit des Devèzes
2h30 - 10 km

Magrin

Sentier du Pastel
2h30 - 7,5 km

Damiatte

Le Circuit des Plateaux
3h15 - 13,5 km

Le Circuit Boisé de La Capelle
5h - 20km

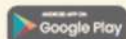
Cabanès

Oenorando®
Balade entre vignes et bois
commentée par le vigneron (sur
réservation au 05 63 42 02 05)
5 € / adulte - 2h30 - 4,5 km

Pays de Cocagne

La Voie dite Romaine
Linéaire Puylaurens / Lavaur - 28 km

Tarn Pleine Nature



Fiac

Ugolf des Etangs de Fiac

Le Golf des Etangs de Fiac s'étend sur un magnifique domaine de 36 hectares autour de 12 étangs. Au coeur du Pays de Cocagne, les 18 trous du golf de Fiac offrent aux débutants comme aux joueurs de haut niveau tous les plaisirs et les raffinements qui font de ce parcours un régal technique et visuel. Il est l'un des parcours les plus intéressants de la région.

Practice sur l'eau + 18 trous. Baptême sportif, cours, location de matériel, pratique libre, stage d'initiation, stage de perfectionnement. Restaurant, club house.

Haute saison
de 8h30 à 18h30

Basse saison
de 9h à 17h30

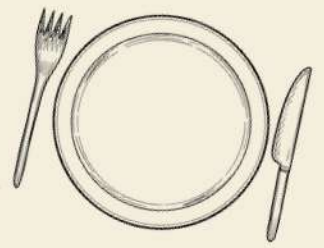
05 63 70 64 70
contact@gardengolf-fiac.fr

Golf



Les bonnes tables

pour vos repas de groupes



LAUTREC

Le Jardin du Clocher

Cuisine traditionnelle à base de produits frais, dans un cadre authentique. Jusqu'à 50 couverts

☎ 09 83 65 54 56



Ô Terrasses

Bar - Resto - Brasserie - Pizza à base de produits frais. Jusqu'à 80 couverts

☎ 05 63 75 37 10



Les Chevaliers

Bar - Resto menu unique différent chaque midi 100 % maison. Jusqu'à 68 couverts

☎ 05 67 46 08 14



Café Plùm

Restaurant de produits frais, saisonniers et locaux, en circuit court. Jusqu'à 60 couverts

☎ 05 63 70 83 30



L'Oc-xalis

Cuisine raffinée, alliance de tradition et de modernité. Jusqu'à 30 couverts

☎ 05 81 43 61 91



Viaule Traiteur

Traiteur traditionnel, produits frais, locaux et de saison. Menu autour de l'Ail Rose. Jusqu'à 120 couverts

☎ 05 63 70 97 18



VÉNÈS

Le Local

Restaurant qui célèbre la rencontre entre le terroir et la mer. Jusqu'à 50 couverts

☎ 05 63 71 72 32



Le Messidor

De bons produits, un bon savoir faire et un accueil chaleureux.. Jusqu'à 65 couverts

☎ 05 63 75 95 95



MONTDRAGON

Le Millesime

Cuisine traditionnelle régionale et soignée. Jusqu'à 85 couverts

☎ 05 63 34 63 69



FIAC

Renaissance - Château de Fiac

Table à la française, un lieu et une expérience unique, autour de plats fins et gourmands. Jusqu'à 32 couverts

☎ 05 54 72 10 10



L'assiette à par

Produits frais, maison. Vins issus pour l'essentiel de propriétés régionales. Vue panoramique golf. Jusqu'à 55 couverts

☎ 07 89 09 55 43



L'Hermitage Réceptions

Propose des produits frais, locaux et un savoir faire unique. Plats servis à table ou buffet. Jusqu'à 300 couverts

☎ 05 63 42 06 68



SERVIÈS

La Table de Serviès

Une restauration traditionnelle soignée et savoureuse. Jusqu'à 40 couverts

☎ 05 63 37 53 06



ST-PAUL-CAP DE JOUX

Les Glycines

Cuisine traditionnelle française au coeur du village. Jusqu'à 120 couverts

☎ 05 63 70 61 37



VIELMUR/AGOUT

L'Empire

Restaurant traditionnel, généreux et savoureux. Jusqu'à 60 couverts

☎ 05 63 61 93 01

