



rand Chapitre
de France
2023



Cité médiévale de Carcassonne



Grand Chapitre de France à Carcassonne

Trois Chefs étoilés Michelin – Le plus grand buffet
gastronomique du monde – Mille ans d'histoire – Berceau
de la vigne Française – Châteaux et Abbayes historiques

Du 11 au 15 octobre 2023

Chers Confrères et Amis,

C'est avec un très grand plaisir que nous vous donnons rendez-vous pour notre Grand Chapitre de France, qui aura lieu du 11 au 15 octobre 2023, dans le bailliage d'Occitanie de Alain Vertes et plus précisément dans la Cité splendide de Carcassonne, inscrite au Patrimoine Mondial de l'Unesco.

Nous avons souhaité vous faire découvrir ou redécouvrir Carcassonne, Narbonne, Castelnaudary, Lastours et Gruissan, en sortant des sentiers battus, à travers l'Occitanie et ses paysages de cartes postales.

En prenant comme base la cité médiévale de Carcassonne et son Château Comtal, nous vous ferons rencontrer des Chefs de très grand talent, des producteurs passionnés, des lieux chargés d'histoire, avec toujours cette volonté de vouloir vous surprendre et de partager avec vous de grands moments de convivialité.

Espérant vivement vous y retrouver, je vous souhaite un très bel été.

Châinement Vôtre

Laurent

Découvrez un petit résumé de notre Grand Chapitre, en
scannant le qr code ci-dessous :



Laurent Poulthier du Mesnil
Membre du Conseil Magistral
Bailli Délégué de France
Commandeur de la Chaîne
Tél : +33 (0) 6 03 61 00 62
bailli@chaine-france.fr





Mercredi 11 octobre
*Découverte du
 Pays Cathare*

Mercredi 11 octobre,
 après-midi / soirée

Découverte du Pays Cathare

Quatre forteresses royales s'unissent sur la longue crête aride qui domine le village de Lastours. En ses versants, les vestiges du village médiéval émergent majestueusement. Sur ce site unique, l'histoire des hommes de l'âge du bronze croise celle des cathares et des croisés, tous cherchant protection sur cette puissante montagne. Lastours constitue un vaste complexe archéologique avec ses quatre châteaux : Cabaret, Tour Régine, Surdespine et Quertineux, édifiés au sommet d'un socle rocheux et son village médiéval, le Castrum de Cabaret, profondément encaissé dans la vallée.

14h30 Pérégrinations sur les traces des Cathares
 Lastours pour les randonneurs à 45 minutes
 de Carcassonne

Soirée

- 17h15 Départ de l'Hôtel de la Cité de Carcassonne
- 17h30 Arrivée au « Lycée Viticole » et « Rôtisserie Charlemagne » de Carcassonne ;
 dîner de rôtisserie d'oies
- 17h30 Visite du « Lycée Charlemagne » : présentation
 de la branche viticole-œnologie et du chai
- 18h L'âme du vin : atelier « Assemblage »,
 dégustation des crus du domaine
- 18h45 Présentation du métier de Rôtisseur
 par Michael Humbert, Maître Rôtisseur
- 19h – 23h Retour aux racines de la Chaîne : une étape
 de « La Chaîne Fait son Tour » - Dîner autour
 de la rôtisserie d'oies sous les murs de la Cité.



Leudi 12 octobre,
Journée

Découverte de Castelnaudary

Castelnaudary, ville charmante, réputée pour son patrimoine et sa gastronomie exceptionnelle, dont son célèbre cassoulet, plat emblématique et incontournable de la région. Traversée par le magnifique Canal du Midi et sa douce lenteur de vivre, Castelnaudary est un havre de fraîcheur avec ses sept ruisseaux qui parcourent la ville. La cité de l'ancien « Pays de Cocagne » offre également de belles promenades paisibles le long de ses rives pittoresques. Ses monuments historiques sont nombreux, tels que l'église Saint-Michel, son ancien Présidial, etc.

9h Départ de l'Hôtel de la Cité de Carcassonne

10h Visite de la poterie traditionnelle Not

11h Visite de la conserverie de Cassoulet Escudier

12h - 13h Intronisation des personnes inscrites et déjeuner à
« la Confrérie du Cassoulet de Castelnaudary »

- Dégustation des charcuteries de la Maison Escudier
- Foie gras de canard
- Le véritable Cassoulet de Castelnaudary cuit en terrine Not
- Fromages
- Dessert glacé surprise
- Présentation de vins du Terroir, Crémant de Limoux
- Eaux, Café

16h Visite du Moulin à Farine du Vivier

17h Retour à l'Hôtel de la Cité



Leudi 12 octobre, Soirée

18h15 Départ de l'Hôtel de la Cité de Carcassonne

18h45 Visite du Château de Villarembert

Le Château de Villarembert fut construit au XV^{ème} siècle par la famille Vernon, qui en fut propriétaire jusqu'en 1858. Reprit par la famille Julien fin XIX^{ème}, le château fut grandement restauré. Villarembert, dont le nom d'origine latine est Villa Ramberti, est entouré de dolmens et de menhirs. Des labours profonds dans les champs font encore remonter à la surface des fragments d'amphores et de vaisselle gallo-romaine. C'est autour de 1231 que l'on trouve les premières traces écrites témoignant de la création d'un vignoble par Pierre Vidal de Villarembert, seigneur du lieu. Depuis 1858, cinq générations de la famille Julien ont donné leurs lettres de noblesse à la vigne et aux vins du Château de Villarembert.

19h15 Intronisation au Club du Cigare de Monte-Cristo

19h45 Dîner au Château de Villarembert confectionné
par le Chef Stephan Paroche, étoilé Michelin,
du restaurant « La Table de Castigno » à Assignan

- Repas en dix actes
- Farandole autour des produits emblématiques d'Occitanie
- Découverte des vins de Gaillac

23h30 Départ du Château

00h00 Arrivée à l'Hôtel de la Cité de Carcassonne

Leudi 12 octobre
Découverte de Castelnaudary





Vendredi 13 octobre
*Découverte du Narbonnais
 Le berceau de la vigne Française*



Vendredi 13 octobre, Journée

*Découverte du Narbonnais
 Le berceau de la vigne Française*

- 9h Départ de l'Hôtel de la Cité de Carcassonne
- 10h30 Visite de l'Abbaye de Fontfroide
 et retour sur ses mille ans d'histoire

La splendide Abbaye Cistercienne de Fontfroide est nichée dans les contreforts des Corbières, au sud-ouest de Narbonne. Fondée en 1093, Fontfroide est « Classée Monument Historique » et « Grand Site d'Occitanie ». Pendant la croisade des Albigeois, elle fut le fer de lance de l'orthodoxie catholique. Au 14ème siècle, l'un de ses abbés fut élu Pape sous le nom de Benoît XIII.

- 12h Départ de Fontfroide
- 13h Déjeuner de fruits de mer, entre l'étang de Grael et la mer Méditerranée à La Perle Gruissanaise
 - Visite des Salins et du Moulin de Gruissan, (sous réserve)
- 15h Départ de Gruissan
- 16h Visite de la ville de Narbonne

Ancienne colonie romaine, Narbonne regorge de vestiges antiques et d'édifices majestueux, qui nous feront voyager à travers le temps. La ville est traversée par le canal de la Robine, classé au « Patrimoine Mondial » de l'Unesco.

- 18h Départ pour les Grands Buffets de Narbonne, membre de la Chaîne des rôtisseurs.





endredi 13 octobre,
Soirée

Célèbre dans le monde entier, le restaurant « Les Grands Buffets de Narbonne » est un véritable paradis pour les gastronomes, gourmets et gourmands. L'abondance de son buffet et ses variétés incroyables, offrent une expérience culinaire inoubliable. Les Grands Buffets régalent les convives avec le meilleur de la gastronomie française, dans sa tradition la plus fidèle, avec notamment ses très nombreuses spécialités régionales et le « plus grand plateau de fromages du monde ». Le cadre élégant et chaleureux des Grands Buffets ajoute une touche raffinée à cette expérience culinaire exceptionnelle.

18h30 Visite des Grands Buffets

19h15 Dîner aux Grands Buffets de Narbonne,
le meilleur des produits de la gastronomie française
en buffet à volonté ; un concept unique au monde

23h Départ de Narbonne

00h00 Arrivée à l'Hôtel de la Cité de Carcassonne





Samedi 14 octobre
*Découverte de
 Carcassonne*



amedi 14 octobre,
 après-midi

Découverte de Carcassonne

Carcassonne, plus grande citadelle du monde, au charme médiéval captivant, est un joyau restauré par Eugène Violet-le-Duc au 19ème siècle. Occupée depuis de néolithique, Carcassonne est inscrite au « Patrimoine Mondial » de l'Unesco. Ses remparts imposants, ses ruelles pavées et ses maisons à colombages racontent l'histoire fascinante de cette ville.

- 9h30 Assemblée Générale du Bailliage de France
 de la Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs
- 12h30 Déjeuner sous forme de buffet à la Barbacane,
 confectionné par le Chef Jérôme Ryon, étoilé Michelin

Menu du déjeuner

Entrées

Saumon mariné, crème aigrette et ses œufs
 Taboulé aux crevettes et menthe fraîche
 Focaccia maison et caillé de chèvre de chez Combeville
 Œufs de la ferme de Villeneuve mimosa et thon frais
 Quiches maison plurielles

Plats chauds

Cassoulet Languedocien
 Dorade de Méditerranée et fenouil confit
 Emincé de veau au chorizo, riz de Marseillette

Fromage

Chèvres natures affinés, tomates séchées aux poivres

Desserts

Salade de fruits frais et Muscat de Saint Jean
 Sablé au citron
 Opéra chocolat café

- 15h Visite guidée de la Cité de Carcassonne





amedi 14 octobre,
Soirée

Le Château de Pennautier, surnommé « le Versailles du Languedoc », a été construit en 1620 par Bernard de Pennautier, Trésorier des États du Languedoc. Le 14 juillet 1622, le château reçoit le jeune Roi Louis XIII, qui vient de créer la Compagnie des Mousquetaires. Après son passage, le Roi fit don au Château de son mobilier de voyage (aujourd'hui Classé Monument Historique) à la famille Pennautier. Ce mobilier constitué de superbes tapisseries, d'un lit à baldaquin et de six fauteuils est toujours soigneusement conservé dans la chambre du Roi. En 1670, le Château est agrandi et complété par un parc à la française, longtemps attribués à Le Vau et Le Nôtre. Fin lettré, Pierre Louis de Pennautier est un soutien actif de Molière qui séjourne et « donne la comédie » à Pennautier. Aujourd'hui, propriété de Nicolas et Miren de Lorgeril, le Château a été entièrement renobé.

17h30 Départ de l'Hôtel de la Cité pour le Château de Pennautier

18h Cérémonie des Intronisations

19h30 Cocktail et Dîner de Gala au Château de Pennautier,
préparé par le Chef Franck Putelat, étoilé Michelin

Cocktail
Champagne

Assortiment de canapés
Tartelette moule-pintade
Pain pita, oignons, anchois
Beuf-carottes-fenouil

Menu

Parmentier, patate de mer, patate de terre, caviar Oscietre
Bouillabaisse, foie gras de canard, cranquette, safran
Poivrade, Noix de Saint Jacques, échalotes fumées, poivre de Timut
Volaille-crustacés, pintade fermière, langoustines, jus de carcasse

Desserts

Sibré, pamplemousse glacé, pelé à vif, complètement siphonné, poudré
Mignardises et confiseries

Vins

Assortiment mets et vins réalisé par Florent Martin,
Echanson de France, Meilleur Ouvrier de France, Meilleur
Sommelier de France, Chef Sommelier du Peninsula Paris



amedi 14 octobre

Découverte de
Carcassonne



Dimanche 15 octobre
Journée

Découverte de la lagune de Salses-Leucate

Le long de la Méditerranée, découverte de la très jolie lagune de Leucate, site « Natura 2000 », classée « Zone Naturelle d'Intérêt Ecologique, Faunistique et Floristique ».

- 10h Traditions du panier du pêcheur-ostréiculteur à Leucate
- 12h30 Déjeuner amical : bourride traditionnelle d'anguilles
- 14h Fin du Grand Chapitre de France

Prochain rendez-vous en Provence,
Grand Chapitre de France 2024,
du 9 au 13 octobre 2024,
« Découverte du Vaucluse »
Logement à l'Hôtel Crillon-le-Brave



Dimanche 15 octobre
*Découverte de la lagune
de Salses-Leucate*





ôtel de la Cité *****
MGallery Collection

Hôtel principal et lieu de rendez-vous pour les départs et arrivées.

L'Hôtel de la Cité fait partie intégrante du patrimoine de Carcassonne. Situé en plein cœur de la Cité médiévale, édifié à l'emplacement de l'ancien Palais Episcopal, l'hôtel 5 étoiles jouxte la Basilique Saint-Nazaire et surplombe majestueusement la ville basse depuis les remparts, offrant ainsi une vue enchantée sur la Cité et ses jardins. Ses salons, ses chambres et son Spa nous imprègnent d'un mélange entre décor néo-gothique et esprit Art Déco. Le chef Jérôme Ryon, étoilé Michelin, y officie au Restaurant la Barbacane, qui offre une vue inoubliable depuis la terrasse.

Place Auguste Pierre Pont, 11000 Carcassonne
Téléphone : +33 (0) 4 68 71 98 71

<https://www.cite-hotels.com/fr/etablissements/hotel-de-la-cite.html>



ogements proposés
Carcassonne

