

La spécialité DE CARMAUX

CARMAUX SPECIALITY ESPECIALIDAD DE CARMAUX

Connaissez-vous la spécialité de Carmaux, l'échaudé ?

Ce biscuit ancestral tire son nom de sa première cuisson où il est plongé dans l'eau bouillante. Comme les mineurs, vous pourrez l'emporter lors de vos escapades dans le Carmausin-Ségala. Pour l'acheter, rendez-vous sur les étals des deux biscuiteries de Carmaux lors du marché hebdomadaire de la ville, le vendredi matin. Alors, plutôt à l'anis ou à la fleur d'oranger ?

Saviez-vous qu'il y a une confrérie de l'échaudé ?

Cette confrérie est née, il y a plusieurs années, de la volonté de quelques passionnés de défendre un produit qui leur est cher, une terre, une culture, et de la défendre de façon vivante, par des manifestations et des festivités, par l'éducation au goût et la diffusion des bons produits auprès de ceux qui ne les connaissent pas.

OÙ ACHETER DES ÉCHAUDÉS ?
WHERE TO BUY ÉCHAUDÉ BISCUITS?
¿DÓNDE COMPRAR ÉCHAUDÉS?

Biscuiterie Deymier
2 avenue de Rosières 81400 Carmaux
+33(0)5 63 76 51 53 – rdeymier@orange.fr

Biscuiterie Carmausin
13 rue Wagram 81400 Carmaux
+33(0)5 63 76 55 34 – biscuiteriecarmaux@free.fr

Savour'Miel
1 rue Curie, ZA Le Garric, 81450 Le Garric
+33(0)5 63 36 91 40 – biscuiterie@savour-miel.com
www.la-fabrique-gourmande.com



Have you heard of Carmaux's speciality, échaudé? The classic biscuit translates to "scalded" because of the first stage of cooking when it's dropped into boiling water.

You can take it with you during your trips in Carmausin-Ségala just like the miners did. You'll find it at the two Carmaux biscuit stands during the town's weekly market on Friday morning. Do you prefer aniseed or orange blossom?

Did you know that there's an échaudé brotherhood? An échaudé brotherhood was founded years ago to protect the biscuit.

¿Conocen la especialidad de Carmaux, el échaudé?

Esta ancestral delicia toma el nombre de su primera cocción en la que se sumerge en agua hirviendo ("échaudé" significa "escaldado"). Al igual que hacían los mineros, pueden llevársela durante sus escapadas en Carmausin-Ségala. Para comprarla, visita los puestos de las dos pastelerías de Carmaux en el mercado semanal del pueblo el viernes por la mañana. Entonces, ¿le apetece más al anís o al azahar?

¿Sabían que hay una cofradía del échaudé? La cofradía del échaudé fue fundada hace varios años para defender el producto.

Le crapaud DU VIAUR

Comment consommer les échaudés ?
Les petits peuvent se manger seul et nature. Vous pouvez aussi les tremper dans le café.

Sinon autre recette, les faire tremper dans un mélange de vin de Gaillac sec et d'eau sucrée. Ainsi, il devient le « crapaud du Viaur ».

How do you eat échaudés biscuits?
You can eat the small ones as they are. You can dunk them in coffee too. One recipe has you dunk them in a mix of dry Gaillac wine and sugar water. That makes it a "Crapaud du Viaur" (Viaur toad).

¿Cómo consumir échaudés? Los pequeños pueden comerse solos y al natural. Se pueden también mojar en el café. Otra manera es mojarlos en una mezcla de vino seco de Gaillac y agua azucarada. Así se convierte en «crapaud du Viaur» (sapo del Viaur).



GIFT SHOP
TIENDA DE RECUERDOS

NOS PRODUITS.
souvenirs

Vous souhaitez repartir avec un souvenir de vos vacances dans le Carmausin-Ségala ?

Voici une sélection de produits gourmands que vous pouvez retrouver dans les Points d'Accueil Touristique de Carmaux, Monestiés et Mirandol.

Want to go home with a souvenir from your break in Carmausin-Ségala? Here's a selection of fine food which you'll find at tourist information points in Carmaux, Monestiés and Mirandol.

Renseignements / Information / Información
Office de Tourisme du Ségala Tarnais
+33(0)5 63 76 76 67 – accueil@tourisme-tarn-carmaux.fr
www.tourisme-tarn-carmaux.fr

¿Quieren irse con un recuerdo de sus vacaciones en Carmausin-Ségala?

Esta es una selección de productos gourmet que pueden encontrar en los puntos de recepción turística de Carmaux, Monestiés y Mirandol.



CRÈME DE CHÂTAIGNES
CHESTNUT CREAM / CREMA DE CASTAÑAS

Retrouvez les saveurs d'antan avec ces crèmes de châtaignes. Il y a deux parfums : nature et vanille.

Relive bygone times with chestnut cream, flavours: plain or vanilla.

Rememoran los sabores de antaño con estas cremas de castañas, perfumes: al natural y vainilla.



GRAINES DE LIN
LINSEED / LINAZA

Les graines de lin peuvent ajouter une touche gourmande à vos salades.

Give a gourmet touch to your salads with linseed.

La linaza aporta un toque gourmet a tus ensaladas.



HUILES DE TOURNESOL ET DE COLZA
OILS OF RAPE AND SUNFLOWER
ACEITES DE COLZA Y DE GIRASOL

Ces huiles de qualité ajouteront de la saveur à vos plats (assaisonnement et cuisson).

These quality oils will add flavor to your dishes (flavouring and cooking).

Estos aceites de calidad añadirán sabor a sus platos (condimento y cocción).



CARTES POSTALES POSTCARDS / POSTALES

Cartes postales : la recette des échaudés pour ceux qui veulent goûter à la spécialité de Carmaux, la présentation des produits et spécialités du terroir. Livrée avec son enveloppe.

Postcards : recipe to make échaudés biscuits or local products, specialities. Comes with an envelope.

Postales : la receta de los échaudés, productos, especialidades de la tierra. Se entrega con sobre.



Tantalse your tastebuds in Carmausin-Ségala
Placer para el paladar en Carmausin-Ségala

Éveillez vos papilles

— EN —

CARMAUSIN-SÉGALA



TOURISME-TARN-CARMAUX.FR

Découvrez la gastronomie tarnaise : généreuse, authentique et goûteuse !

Vous avez certainement déjà entendu parler de la Charcuterie de Lacaune ? De l'Ail Rose de Lautrec ? Du vin AOC Gaillac ? Outre la visite de nombreux sites touristiques, **il serait impensable de faire un séjour sur notre territoire sans avoir goûté les diverses spécialités culinaires du Grand sud-ouest qui font la réputation du département tarnais.**

Grâce à la renommée de ses produits, la réputation de la gastronomie du Tarn dépasse largement les limites de son département... **Et si vous veniez goûter d'autres spécialités culinaires, celles du Carmausin-Ségala ?**

Petit tour d'horizon des incontournables...

Experience Tarn food and drink: hearty, honest and delicious!

Surely you've heard of Lacaune cured ham? Lautrec Pink Garlic? Wine AOC Gaillac? No trip to the region would be complete without sampling the myriad specialties that the Tarn is famous for. How about trying the Carmausin-Ségala's signature specialties? Here's a taster of some unmissable treats...

Descubren la gastronomía de Tarn: generosa, auténtica y deliciosa.

¿Hán oído hablar de la charcutería de Lacaune? ¿Y del ajo rosa de Lautrec? ¿Y del vino AOC Gaillac? Sería impensable visitar nuestro territorio y no probar las distintas especialidades culinarias del Tarn. ¿Qué le parece la idea de probar las especialidades culinarias de Carmausin-Ségala?

Resumen de imprescindibles...



ROUELLE OU COURONNE DU SÉGALA

Un fromage qui va vous rendre chèvre !! C'est la rouelle du Ségala, pardi.

Cendrée ou blanche, cette pâte lactique, sans cœur mais avec beaucoup de corps et une forme originale ronde et plate, concentre harmonieusement tous les arômes d'un fromage moulu à la louche.

Cette rouelle est fabriquée exclusivement avec du lait de brebis (ou de chèvre) cru et entier. **Bêêê... Son goût est doux et moelleux.**

Ségalafrom
195 avenue de Rodez, 81400 Carmaux
+33(0)5 63 80 25 00 – segalafrom@segala.com
www.segalafrom.com



TRIPOUS

Et si vous testiez le déjeuner aux tripous ? Il n'y a pas une fête locale sans son déjeuner aux tripous.

Ce plat typique du Ségala et du Rouergue est constitué d'estomac de mouton, d'une farce faite de jambon, d'ail et de persil et certains y ajoutent des tripes de veau.

Il accompagne tous les repas des Ségalis (habitants du Ségala) du réveil jusqu'au coucher. On déjeune (petit-déjeuner) avec des tripous, on « dîne » (à midi) avec des tripous et l'on fait aussi « quatre heures » ou l'on « despertine », ce qui revient au même, et toujours avec des tripous.

La Naucelloise
Z.A de Merlin, 12800 Naucelle
+33(0)5 65 69 20 20 – contact@lanaucelloise.fr
www.lanaucelloise.fr

PLUTÔT salé ?
SAVOURY...
MEJOR SALADO...

This cheese will send you "round" the twist!! Introducing Rouelle Ségala.

This ash or white lactic cheese has no heart but lots of body and an original flat round shape packed with the delicate aromas of hand-moulded cheese. Untreated full-fat sheep (or goat's) milk alone goes into Rouelle.

It's un-baa-lievably sweet and soft.

¡¡Un queso para volverse loco!! ¡Es la rouelle du Ségala, por supuesto!

A la ceniza o blanca, esta pasta con un agujero en el centro pero con un gran cuerpo y una original forma redonda y plana concentra armoniosamente todos los aromas de un queso moldeado con cucharón. Esta rosca se fabrica exclusivamente con leche de oveja (o de cabra) cruda y entera.

Beeee... Su sabor es suave y esponjoso.



BOULET DE LA MINE

Et si vous ramenez dans vos valises un petit paquet de friandises ? Le boulet de la mine par exemple est un succulent petit bonbon noir.

Want to take home a bag of sweets? Boulet de la Mine is a delicious little black sweet.

¿Qué le parece llevarle en el equipaje un paquetito de dulces? El boulet de la mine por ejemplo es un delicioso bombón negro.



PAVÉ DE LA SAINT-PRIVAT

Laissez-vous tenter par le pavé St-Privat qui est un chocolat praliné recouvert de meringue. Hmmm un régal pour les petits et les grands !

Indulge in a Pavé de la Saint Privat, a praline chocolate smothered in meringue. Mmm a treat for kids and big kids!

No dejes de probar el pavé de la Saint Privat, un praliné de chocolate recubierto de meringue. Mmmmm, ¡una delicia para pequeños y grandes!

Pâtisserie Stéphane Marty
17, avenue Jean Jaurès, 81400 Carmaux
+33(0)5 63 76 52 62

OUVERTURE / OPEN / APERTURA :
- Du mardi au samedi de 7h à 19h et le dimanche de 7h à 13h
- Monday to Saturday from 7:00 am to 7:00 pm and Sunday from 7:00 am to 1:00 pm
- Martes a sábado de 7h a 19h y el domingo de 7h a 13h



CROUSTI-COKE

Cette friandise surprend. Elle associe le croquant d'une noisette torréfiée à la douceur du chocolat noir 70%.

Here's a treat with a twist. It pairs crunchy roasted hazelnuts with smooth 70% dark chocolate.

Este dulce es sorprendente. Combina la textura crujiente de la almendra tostada con el dulzor del chocolate negro al 70 %.

Chocolaterie Vert Cacao
21 bis avenue Jean Jaurès, 81400 Carmaux
+33(0)6 38 01 42 11

OUVERTURE / OPEN / APERTURA :
- Du vendredi et samedi de 9h à 12h30 et 15h à 19h et le dimanche de 9h à 13h
- Friday and Saturday from 9:00 am to 12:30pm and from 3:00 pm to 5:00 pm and Sunday from 9:00 am to 1:00 pm
- Viernes y sábado de 9h a 12h30 y de 15h a 19h y el domingo de 9h a 13h



FOUACE

Cette brioche, parfumée d'eau de fleur d'oranger, est parfaite pour le goûter ! Nature ou bien avec de la confiture, elle fait le bonheur des petits et des grands. Faites le tour de nos boulangeries-pâtisseries, il est certain que vous en trouverez en rayon.

This brioche scented with orange blossom water is ideal for afternoon tea! Kids and grown-ups love it plain or with jam.

You're bound to find it on the shelves at our bakeries and cake shops.

¡Este bizcocho al perfume de azahar es una auténtica delicia! Al natural o con mermelada, hace las delicias de pequeños y grandes. Visiten nuestras pastelerías para comprar estos productos.



À SAVOIRER à l'apéro

WHEN IT'S TIME FOR A SNIFTER
PARA DEGUSTAR EN EL APERITIVO

WHISKY 100% LOCAL

Vilanova, c'est le nom que la Distillerie Castan a donné à son whisky. Vilanova signifie « Villeneuve » en Occitan, nom du village où est installée la distillerie.

Riche de son histoire de bouilleurs de crus sur 3 générations, Sébastien décide de créer un whisky 100% tarnais à partir d'orge malté.

Ce whisky est devenu une référence française, en attendant de conquérir le monde entier ! Et pour cause, la distillerie Castan, qui a tenu un stand au salon de l'agriculture organisé à Paris, a glané la médaille d'or du Concours général agricole pour son whisky Vilanova.

Distillerie Castan has named its whisky Vilanova. Vilanova means "Villeneuve" in Occitan which is where you'll find the distillery.

With 3 generations of distillers behind him, Sébastien decided to create a 100% Tarn whisky from malt. This whisky has set a benchmark in France and has its sights set on the world! And so it should as Distillerie Castan had a stand at the Paris International Agricultural Show and won gold at the General Agricultural Competition for its Vilanova whisky.

Vilanova es el nombre que Distillerie Castan ha puesto a su whisky. Vilanova significa « Villeneuve » en occitano, pueblo donde se encuentra la destilería.

Gracias a su nutrida trayectoria en la destilación durante tres generaciones, Sébastien decidió crear un whisky 100 % tarnés a partir de cebada malteada. Este whisky se ha convertido en una referencia en Francia que ha llegado a conquistar el mundo entero, ya que, Distillerie Castan, con su stand en el salón de la agricultura de París, obtuvo la medalla de oro del concurso agrícola por su whisky Vilanova.

Distillerie Castan
55 chemin de la Cardonnarie, 81130 Villeneuve-sur-Vère
+33(0)5 63 53 04 61 – contact@distillerie-castan.com
www.distillerie-castan.com

OUVERTURE / OPEN / APERTURA :
- Tous les jours sauf le dimanche de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h
- Open every day except Sunday from 9:30 am to 12:30 pm and from 2:00pm to 6:00pm
- Abre todos los días excepto el domingo de 9h30 a 12h30 y de 14h a 18h

ÉVEILLES VOS PÂTISSERIES EN CARMAUSIN-SÉGALA - Office de tourisme du Ségala Tarnais - 2, rue du Gaz, 81400 Carmaux - +33(0)5 63 43 44 - Directeur de la publication : Didier SOMEN, Christian BORDOLL - Rédaction : Office de tourisme du Ségala Tarnais - Conception graphique et mise en page : Le Studio d'ici Impression : Imprimerie Delort, Castanet-Tolosan - Tirage : 1000 exemplaires - Dépôt légal à parution - Photos : Jérôme Morel, OTST, Médiant 360/Vent d'Autain, Vert Cacao, Laure F, Stéphane Marty