



Tourisme

Les chefs à la rencontre de l'AOP Fronton

Le 9 mai dernier, à l'initiative du Comité Départemental du Tourisme de la Haute-Garonne (CDT), Présidé par Didier Cujives, les chefs sont venus à la rencontre des viticulteurs de l'AOP Fronton, à la Maison de Vins de Fronton. Cette journée était l'occasion de mettre en relation les restaurateurs labellisés « Tables et Auberges de France Haute-Garonne » avec les vignerons de l'AOP Fronton : une première ! Didier Cujives explique : « *J'ai souhaité que l'œnotourisme soit inscrit dans la politique de développement économique et touristique du département, en positionnant le CDT comme partenaire privilégiés des territoires. J'ai mis en place cette 1ère journée de rencontre, placée sous le signe de la complémentarité, entre chefs et vignerons. L'objectif est d'une part de développer la notoriété des vins de Fronton et d'autre part d'inciter les restaurateurs à proposer sur leur carte un large choix de vin made in Haute-Garonne* » ! Pour l'occasion Jean Lanau, président de Tables & Auberges de France, avait fait le déplacement. Il faut bien dire que trouver un vin de Fronton sur la carte d'un restaurant toulousain est encore trop rare... Et inutile de préciser qu'il n'y a quasiment jamais le choix entre plusieurs viticulteurs du frontonnais. Avec l'objectif de corriger cette anomalie, les restaurateurs et vignerons ont pu échanger, ces derniers faisant déguster leurs vins. Dans le cadre de ces échanges, le Comité Départemental du Tourisme va éditer cet été un livret avec des recettes pour chaque restaurateur, associé à un vin de Fronton. Le lien entre les restaurateurs et les vignerons est aussi un nouveau pas dans le développement tou-



La photo de cette étape importante

ristique afin de s'appuyer sur l'œnotourisme.

Les vins de Fronton en chiffres

Le vignoble de Fronton s'étend sur vingt communes. Pour se différencier et perpétuer la tradition, les vignerons ont choisi de valoriser la Négrette, cépage identitaire et autochtone qui n'existe dans aucune autre appellation.

Zone d'appellation : 2400 hectares.

40 vignerons indépendants
100 coopérateurs et 1 cave coopérative

1975 : date d'accession à l'AOC

Production annuelle : 65 000 hl

65 % vins rouges et 35 % vins rosé

Tables et Auberges de France en chiffres

« Tables et Auberges de France » occupe depuis 20 ans, une place à part parmi les ambassadeurs du patrimoine gastronomique et de l'art de vivre français. De la grande table renommée à la petite auberge de campagne en passant par les bistrot de tradition, la différence de « Tables et Auberges de France » tient à la diversité de son offre qui rassemble des établissements, au cœur de nos ré-



De nombreux échanges



Didier Cujives (au centre) lance la rencontre Réseau de Chefs en Haute-Garonne avec 85 membres. maitres mots. C'est le 1er

NLC