

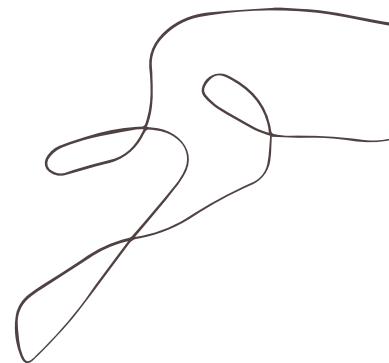
OFFICE DE TOURISME

GOÛTS *Comminges* & SAVEURS

RECETTES, ADRESSES, PORTRAITS



PORTRAIT DE FROMAGER



Dominique Bouchait

Si le Comminges évoque souvent l'agneau de lait, le veau fermier, le porc noir, la truite des Pyrénées... il se raconte aussi à travers ses fromages fermiers, produits phares du territoire, notamment grâce au savoir-faire de **Dominique Bouchait**.

Dans ses boutiques, les Pyrénées ne sont pas qu'un décor. Elles sont une promesse de goût.

Personnalité emblématique du Comminges, il a grandi dans l'épicerie-restaurant de ses grands-parents, incroyable école du goût. Sa grand-mère, excellente cuisinière, lui a transmis l'amour d'une gastronomie rustique et authentique, tandis que ses parents l'ont formé au choix et à la vente des fromages de montagne. À 22 ans, il a repris l'entreprise familiale (fondée en 1976). Depuis, il se passionne pour l'art fromager et en maîtrise toutes les étapes : connaissance des bergers, sélection des laits, affinage et respect du bien-être animal. Aujourd'hui, entouré de son équipe et de son fils Antoine, il innove sans cesse pour faire évoluer ses créations, avec une seule ambition : régaler ses clients.

Sacré **Meilleur Ouvrier de France** en 2011, Dominique Bouchait maîtrise l'art délicat de l'affinage, donnant naissance à des fromages de caractère. Le **Napoléon**, produit renommé de la maison, en est la parfaite illustration. Ce fromage de brebis des Pyrénées, affiné près de 10 mois, doit son nom à la silhouette du « Nez de Napoléon », la montagne qui veille sur les caves d'affinage des Fromagers du Mont Royal à **Montréjeau**. Il dévoile une pâte souple et fondante, aux arômes profonds et généreux. En bouche, il allie douceur, richesse et longueur, sans jamais perdre son équilibre.



Si la marque **Fromagers du Mont Royal** est reconnue à l'international, de l'Europe à l'Australie, Dominique Bouchait reste fidèle à ses racines commingeoises. Ses camions marchands sont présents tous les jours de la semaine sur les marchés du département et au-delà. Au contact direct de ses clients, il défend une gastronomie locale et généreuse. Ses fromages peuvent également être dégustés et achetés toute l'année dans son Bar à Fromages (St Gopôle), à la Halle Gourmande de Saint-Gaudens.

En 2026, les Fromagers du Mont Royal fêtent leur 50^{ème} anniversaire : 50 ans de passion, de savoir-faire, d'exigence et d'engagement au service des saveurs fromagères.

www.fromage-napoleon.com



LA SANQUETTE

Chef Philippe Perissas – Les Arches de Prévile (Boulogne sur Gesse)

Vous rappelez-vous de la Sanquette (Sanqueta en occitan) ? Cette recette traditionnelle du monde rural a pratiquement disparu. Pourtant, elle était synonyme de repas de fête les jours d'abattage par une saignée à la ferme, particulièrement dans le sud-ouest. Il s'agit en effet d'une préparation culinaire à base de sang de volaille, d'agneau voire de porc.

Voici la recette familiale de la Sanquette de volaille qui a marqué l'enfance du chef Philippe Perissas

Ingredients :

- Le sang frais d'une volaille récolté dans un récipient creux légèrement salé pour éviter une coagulation trop rapide.
 - 2 gousses d'ail hachées ou 2 échalotes ciselées au choix
 - 2 brins de persil concassés
 - 1 cuillère à soupe de graisse de canard
 - Sel et poivre
- Et surtout... une bonne poêle !

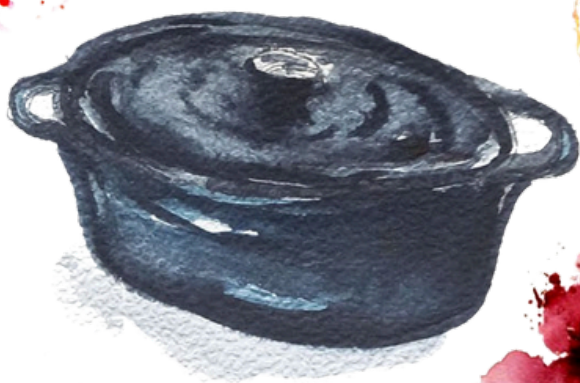


Préparation :

Faire fondre la graisse de canard dans la poêle sur feu vif. Lorsque cette dernière est chaude, faire légèrement revenir l'ail haché ou les échalotes ciselées.

Y jeter le sang de volaille. Assaisonner puis ajouter le persil concassé et faire cuire comme une omelette plate à l'espagnole sur les deux faces.

Servir aussitôt (la cuisson est assez rapide). Accompagner d'une salade verte ou de pommes de terre vapeur.



LE MILLASSON LE SECRET GOURMAND LE MIEUX GARDE DU COMMINGES !



Pâtisserie Suberbielle - Montréjeau

La recette est jalousement gardée depuis 6 générations. A Montréjeau, Les petits Millassons du pâtissier Jean-Louis Suberbielle attirent aussi bien des touristes du monde entier que des locaux fiers de cette spécialité 100% commingeoise.

Depuis 1871, La pâtisserie fait ainsi vivre une tradition sucrée, considérée comme l'ancêtre rustique du cannelé en raison de sa forme, de sa taille et de l'utilisation d'ingrédients communs... En effet, la tradition raconte que le Millasson aurait voyagé autrefois par la Garonne, jusqu'à inspirer le célèbre cannelé bordelais.

Véritable « madeleine des Montréjeaulais(e)s », ce dessert incarne le goût sucré du Territoire. Il se situe à mi-chemin entre le flan et la crème. Sa robe jaune dorée, ses notes subtiles de citron et de fleur d'oranger, ainsi que sa texture fondante en font une douceur à la fois simple et raffinée. Les plus gourmands, souvent les plus impatientes, le dégustent sur place à peine passé les portes de la boutique, tandis que les voyageurs l'emportent volontiers comme cadeau souvenir.

Jean-Louis Suberbielle est le gardien attentif d'une recette inchangée depuis 155 ans.

