Jeudi 19 novembre 2026



LE CASSOULET



Un plat,
une histoire,
une région à découvrir

Voyage gourmand au cœur du Lauragais et de l'Aude



Et si un plat racontait tout un pays ?

Imaginez une grande cassole qui sort du four…



Un parfum

Haricots fondants, viandes confites et cuisson lente.

Un savoir-faire

Des gestes patients, transmis et adaptés au fil du temps.

Un territoire

Le Lauragais, Castelnaudary, Toulouse et Carcassonne.

Le cassoulet n'est pas seulement une recette : c'est aussi une mémoire collective.





Le Lauragais



Où se trouve le pays du cassoulet ?

Dans le sud-ouest de la France, entre Toulouse et Carcassonne, autour du Lauragais et de Castelnaudary.



Le canal du Midi
Un grand ouvrage de navigation traverse Castelnaudary.



Le Lauragais
Pays de plaines, de collines et de grandes cultures.

Le Canal du Midi







Le terroir : des champs à la cassole



Les haricots lingots

Ils sont au cœur de la recette traditionnelle de Castelnaudary. Les haricots secs sont trempés puis cuits lentement.



Les viandes

Canard ou oie confits, saucisse de Toulouse, porc : les viandes donnent richesse et profondeur au bouillon.



La cassole

Un plat creux en terre cuite, traditionnellement associé aux potiers d'Issel, près de Castelnaudary.

Le terroir, ce sont aussi les producteurs, les artisans et les habitudes de cuisine.


CASTELNAUDARY
Son ciel
Son lac
Son cassoulet
Ses poteries

Une histoire entre faits et légende

La légende raconte qu'en temps de siège, les habitants auraient rassemblé leurs réserves pour nourrir les défenseurs de la ville.

- Moyen Âge : Ragoûts mijotés de viande et de légumineuses
- XIVe siècle : La cassole en terre cuite est connue dans le Lauragais
- XVIe siècle : Le haricot venu des Amériques remplace progressivement les fèves
- XVIIIe siècle : Le nom « cassoulet » s'impose
- 1836 : Une fabrique de cassoulet ouvre à Castelnaudary







À retenir : C'est une légende populaire : les sources historiques ne confirment pas précisément cet épisode comme naissance du cassoulet.


CASSOULET
DE
CASTELNAUDARY
La Véritable Recette
Traditionnelle Ancienne
Cassoulet
de
Castelnaudary


VRAI CASSOULET
DE CASTELNAUDARY
Marque :
LA RENOMMÉE
JACQUES BOUISSOU
CASTELNAUDARY
29, Rue des Fossés
DÉPÔTS
Principales Maisons d'Alimentation — EXPORTATION


Le Vrai
CASSOULET FRANÇAIS
Haricots Lingots
Confit de Canard
Saucisse & Lard
Les Trois Piliers du Cassoulet
Confit de Canard
Saucisse & Lard
La "Guerre" des Recettes
Carcassonne "Le Fils"
Perdrix & Mouton
Le Plus Riche
Les Secrets de Réussite
Né pendant la Guerre de Cent Ans
Le Ragoût des Assiégés
de Castelnaudary !
1360

Les légumineuses au Moyen Âge

Les légumineuses occupent une place centrale dans l'alimentation médiévale, notamment chez les paysans pour qui elles constituent l'apport principal en protéines. La diversité cultivée est bien plus large qu'aujourd'hui :

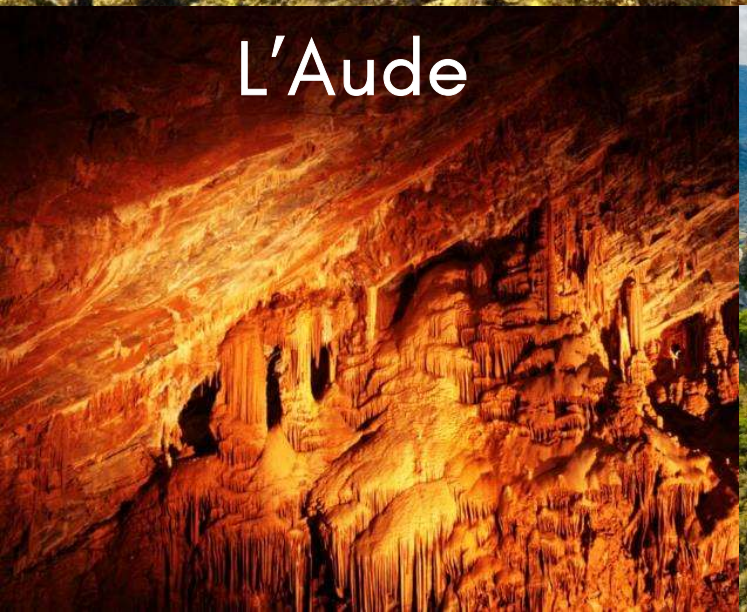


- La vesce
- La gesse
- L'ers
- Le pois : la légumineuse reine du Moyen Âge, consommée fraîche, sèche, en purée ou en potage.
- La fève : base de l'alimentation populaire, séchée pour traverser l'hiver.
- La lentille : cultivée depuis l'Antiquité, utilisée en platée ou en soupe épaisse.
- Le pois chiche : surtout présent dans le sud héritage romain et arabe.
- La faséole ou dolique, aussi appelée mongette — souvent confondue, à tort, avec le haricot américain qui n'arrivera en Europe qu'au XVI^{e} siècle, après les voyages de Christophe Colomb.





L'Aude







Le haricot venu des Amériques

Le haricot blanc trouve son origine parmi les premiers produits importés des pays d'Amérique du Sud au XVIème siècle dans les cales de Christophe COLOMB.





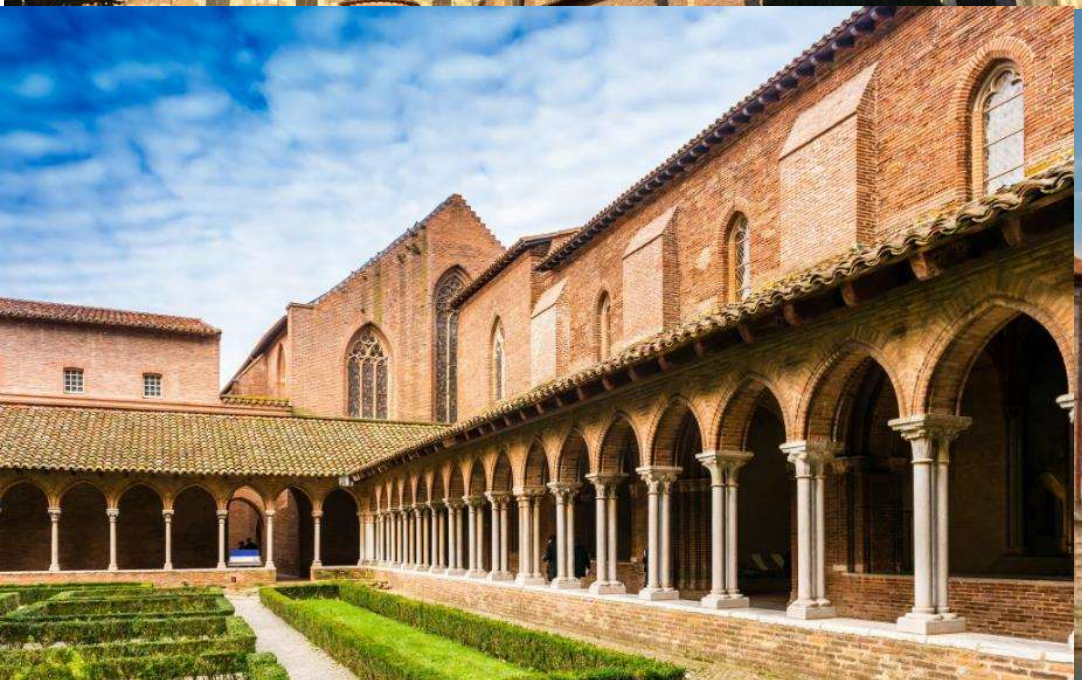


L'histoire raconte notamment que Catherine de Médicis, future épouse d'Henri II, débarquant à Marseille en 1553, sortit de sa corbeille de mariage un sac de «Fagioli», que l'on appellera plus tard «Haricots».





O Toulouse





Avant le cassoulet, il y avait la Fèvolade ou Févoulet :

Jusqu'au XVIe siècle, la fève était la seule légumineuse à grain consommée massivement en Europe.
Dans l'Antiquité, les Romains la considéraient comme un symbole de vie, mais aussi de mort.
Au Moyen Âge, elle devient le « pain des pauvres ».
Riche en protéines, facile à cultiver et capable de se conserver plusieurs années une fois séchée, elle était l'assurance-vie des paysans occitans.
La fève ne demandait pas de terres riches ; elle se contentait des sols caillouteux du Lauragais et des pentes ariégeoises.



La Fèvolade était alors le plat du quotidien. On cuisait les fèves dans une oule (marmite de terre) suspendue à la crémaillère. On y ajoutait ce que la réserve de salaisons permettait : un morceau de lard, une oreille de porc ou quelques couennes. C'était un plat de survie, mais aussi de fête lorsque l'on y ajoutait les restes de l'abattage du porc.


Rieux-le-Volvestre

Le nom de cassoulet s'impose

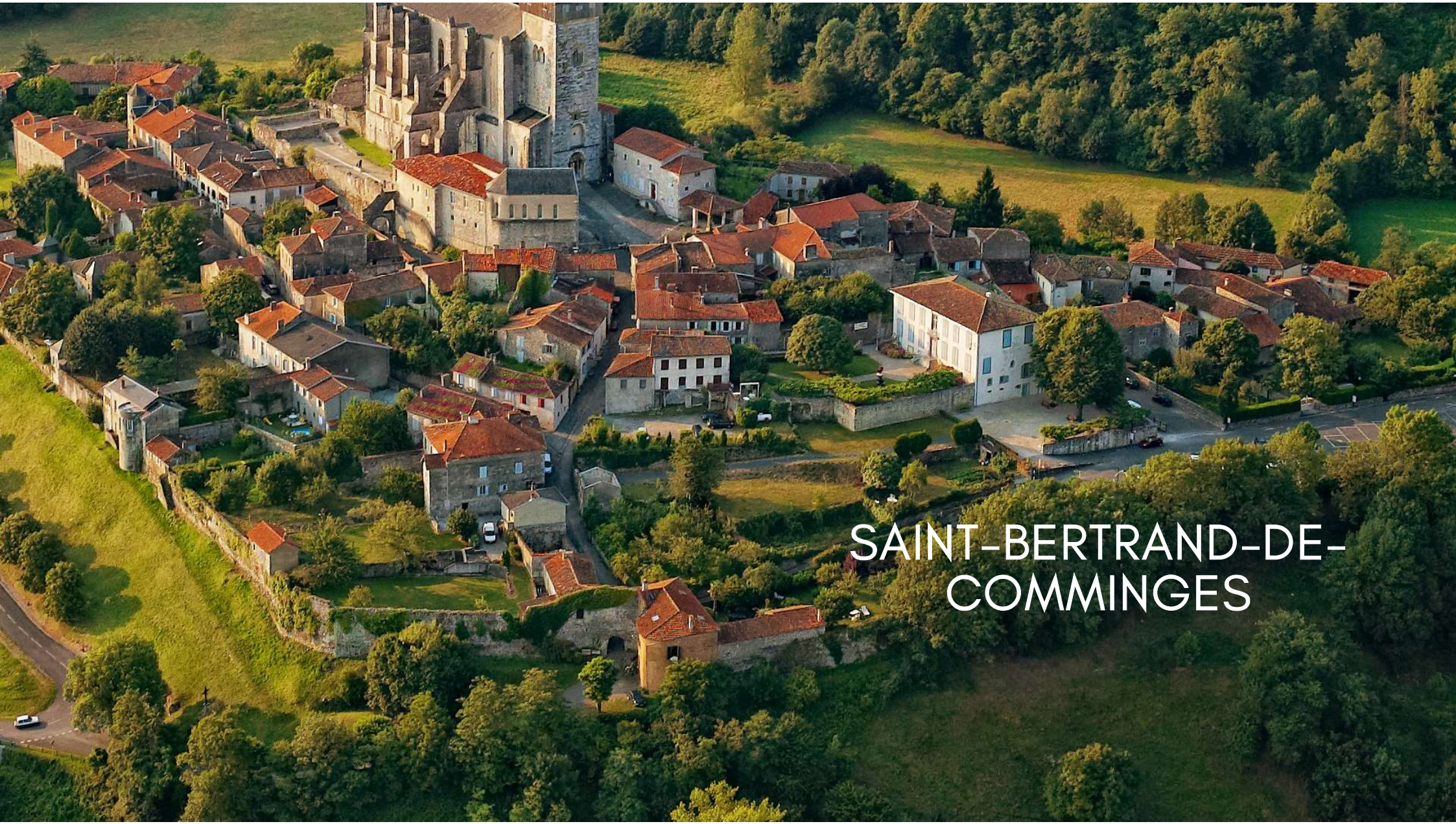
Devenue comtesse du Lauragais, Catherine de Médicis encourage alors la culture du haricot lingot dans cette région.







Peu à peu, il se substitue à la fève, jusque-là utilisée dans le cassoulet, devenant ainsi l'un des éléments essentiels de cette recette emblématique du Sud-Ouest.


SAINT-BERTRAND-DE-
COMMINGES

La légende place la naissance du cassoulet durant la Guerre de Cent ans

La légende raconte que, durant un siège de Castelnaudary par les anglais, les habitants, menacés de famine, mirent en commun tout ce qu'ils avaient pour nourrir les soldats de la ville. Lard, porc, fèves, saucisses, viandes furent mis à mijoter dans une grande jatte.

Revigorés par ce repas, les soldats chauriens boutèrent les anglais hors du Lauragais et jusqu'au bord de la Manche !









«Père, gardez-vous à droite Père, gardez-vous à gauche.»

1356 Poitiers - Jean II Le Bon fait prisonier par le Prince Noir fils du Roi d'Angleterre

La légende place la naissance du cassoulet durant la Guerre de Cent ans



Cet épisode fait peut-être allusion à la mise à sac de la ville par le Prince Noir en 1355, qui ne fut pas un siège mais un incendie. Le plat qui donna naissance au cassoulet est donc un ragoût, appelé aussi " Héricot " (du verbe héricoter " en vieux français qui signifie couper en morceaux).
Ce plat, " plat du pauvre ", était un repas complet, qui permettait d'accommoder les restes. Il évolua au fil du temps en fonction de ce que l'on y mettait.


Pastel & Moulins

L'ancêtre du cassoulet : Les ragoûts

Dans toutes les couches de la société, le chaudron est l'ustensile central. Suspendu dans l'âtre, posé sur un trépied ou directement sur les braises, il permet de cuire presque tous les plats du quotidien.



On y prépare :

- des soupes épaisses, potages, bouillies
- des ragoûts de viande, légumes et légumineuses
- des sauces épaisses à base de pain et d'épices
- des plats mijotés pendant plusieurs heures

La cuisson se fait sur un lit de braises, sans flamme directe, autour de 95 °C. C'est une cuisine de patience, de lenteur, mais aussi de grande efficacité : peu d'ustensiles, beaucoup de saveur et une cuisson uniforme.
Le chaudron est associé à la chaleur, à la survie, au partage.


Castelnaudary

De ragoût à cassoulet

Ce ragoût fut mis à cuire à la fin du XIVe siècle dans un plat à la forme particulière, la cassole, qui fut créée dans un village proche de Castelnaudary et qui, au fil du temps, donna son nom au plat mythique.
La cassole fut fabriquée par les potiers d'Issel, petit village à 8 km au nord de Castelnaudary. En 1377, sous les auspices de Guillaume de Plane, seigneur d'Issel, Jean Gabalda, un italien, établit dans ce lieu un atelier de poterie. Les objets fabriqués alors étaient plutôt des pièces ménagères, des réchauds, des passoires, des marmites, des oules (pots à cuire destinés à bouillir devant le feu). La cassole, sorte de jatte à bord évasé, était donc connue dans le Lauragais depuis le XIVe siècle. Et c'est cette terre cuite d'Issel qui donne au cassoulet son goût si particulier.

Montferrand



La cassole et les potiers du Lauragais

Ce sont les potiers du Lauragais au tout début du XIV^{ème} siècle qui fabriquent les cassoles ; ils ont contribué à leur manière au développement et au renom du cassoulet.

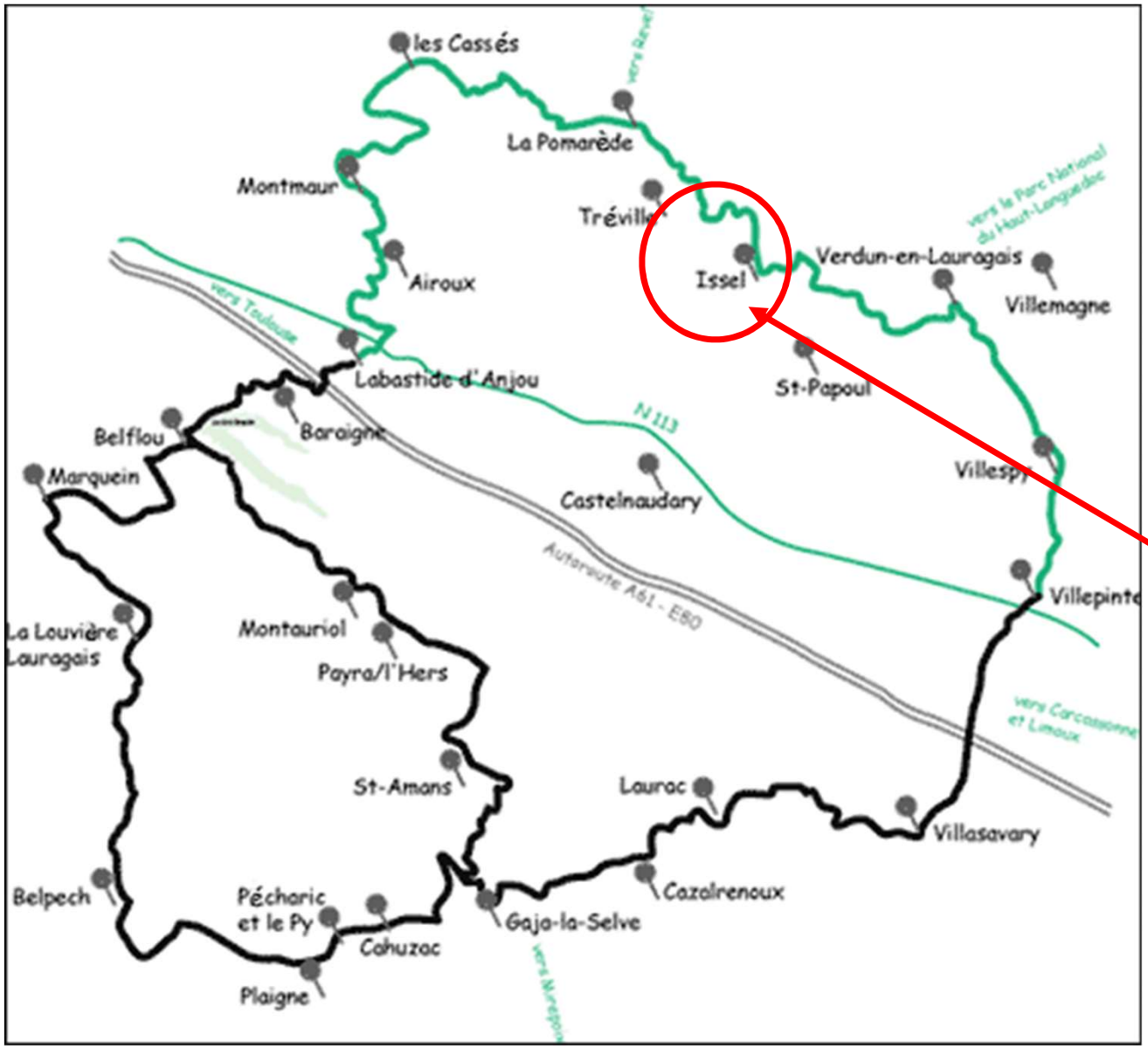


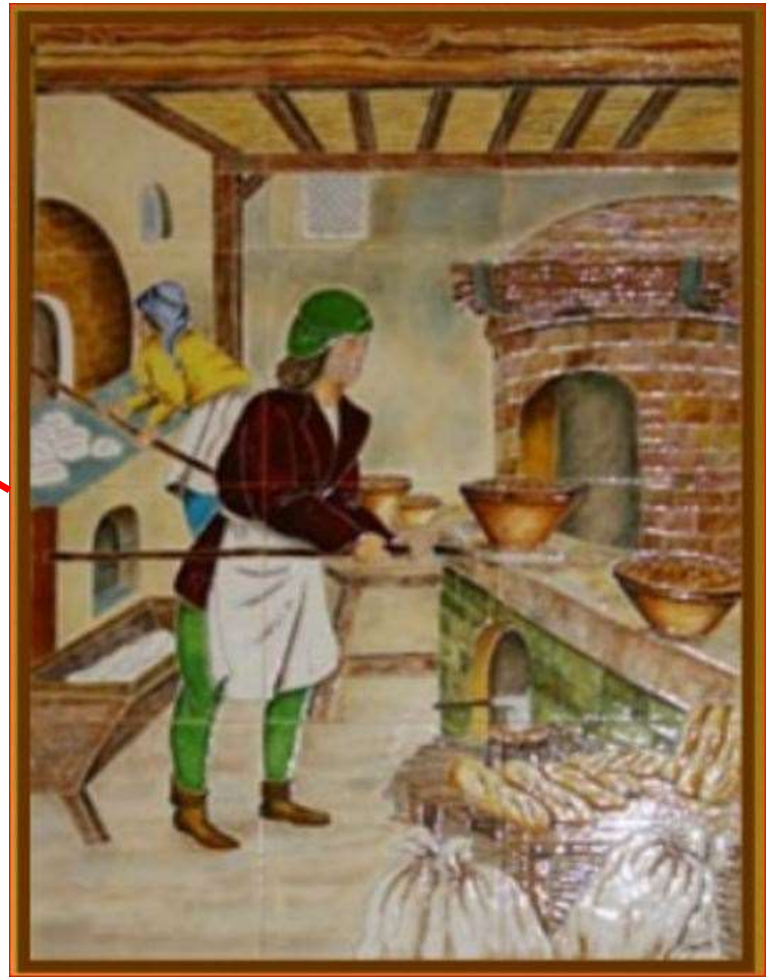


Il a fallu tout le savoir faire et le génie des maîtres potiers de l'époque pour maîtriser les propriétés des différentes argiles, les techniques de cuisson adaptées et la fabrication des cassoles allant au four.

Les potiers surent maîtriser la cuisson de ses argiles (température) et la technique de fabrication des cassoles en mélangeant l'argile commune du Lauragais à des argiles réfractaires non calcaires silico-alumineuses (carrières d'Issel, de Saint Papoul, de Revel..).




les Cassés
La Pomarède
Montmaur
Tréville
Issel
Verdun-en-Lauragais
Villemagne
Airoux
vers Toulouse
Labastide d'Anjou
St-Papoul
Baraigne
Belflou
N 113
Marquein
Castelnaudary
Villespy
Autoroute A61 - E80
Villepinte
La Louvière Lauragais
Montauriol
Payra/l'Hers
vers Carcassonne et Limoux
St-Amans
Laurac
Villasavary
Belpech
Pécharic et le Py
Cahuzac
Gaja-la-Selve
Cazalrenoux
Plaigne



ISSEL Pays de la cassole

Cette grésale spéciale pour le Cassoulet, la Cassole est donc spécifiquement conçue à Issel, car la terre de Castelnaudary ne convenait pas. Elle date, en Lauragais, du 14ème siècle.

Le poète Auguste Fourès l'affirme dans sa chanson occitane "Le Cant des poutiès" parue en 1876 dans la revue des Langues Romanes :" Salut, poutario Lauragueso ! Auras cinq cents ans l'an que ven " (Salut, poterie lauragaise, tu auras 500 ans l'an prochain).






Le Lauragais







Il semble donc sans conteste, que le cassoulet a été crée dans le Lauragais, même si nous l'avons vu, son origine est issue d'un ragoût rustique, qui pouvait se faire n'importe où et qui trouva au fil des siècles des variantes comme celui de Carcassonne ou de Toulouse.



Mais, Castelnaudary a su s'approprier la cassole, le haricot lingot et perfectionner au mieux la recette qui fut rendue officielle en 1909.
La tradition chaurienne donna à ce plat une saveur inégalée en l'apportant à cuire au four du boulanger, chauffé avec du bois de la Montagne Noire.


Saint Félix Lauragais

Le cassoulet mijoté dans le four du boulanger.



Les ménagères portaient le cassoulet à cuire au four du boulanger



Elles le ramenaient en le tenant à pleines mains dans un coffin de paille et de ronce (palhassou) pour ne pas se brûler ou enveloppé dans une serviette épaisse en guise de manique.






Engrain
(Petit Epeautre)
10,00€ / kg


Cucugnan


Les Maitres de mon moulin
Moulin d'Omer


Roland
Feuillas

1ère fabrique industrielle de cassoulet



Les traditions culinaires évoluent considérablement jusqu'au XVIIe siècle, considéré comme le grand siècle de la cuisine française.

Le cassoulet qui portait alors le nom d'estouffet ou de ragoût, et prend officiellement son nom au cours du XVIIIe siècle.

En 1836, s'installe à Castelnaudary, la première fabrique industrielle de cassoulet. Il s'agit de la maison Bouissou qui produit la marque " La Renommée "


2026
Raynal & Roquelaure
CASSOULET
TOULOUSAIN
CUISINÉ À LA GRAISSE DE CANARD
150 ANS
DE SAVOIR FAIRE


Rivière
Cassoulet
de Castelnaudary
au confit de canard


La Belle Chaurienne
DEPUIS 1964
Castelnaudary
CASSOULET AU CANARD
DE NOS PRODUCTEURS
750 G


Maison ESCUDIER
Cassoulet et Gastronomie
Cassoulet de Castelnaudary
au confit de canard


Audary
VÉRITABLE
Cassoulet
DE CASTELNAUDARY
au Canard

De nos jours


La Ferme du Pays d'Oc
CASSOULET DE CASTELNAUARY
"Au Confit de Canard et Du Porc"

Trois villes, trois façons d'en parler



Castelnaudary

La version de référence locale : haricots lingots, confit, porc et saucisse, dans la cassole.



Toulouse

La tradition toulousaine met volontiers à l'honneur sa saucisse emblématique.



Carcassonne

Une autre tradition locale, avec des variantes de viandes et de composition selon les recettes.

Alors, lequel est le vrai ? Le débat fait partie du plaisir… et de l'identité locale !

Trois villes, trois façons de le cuisiner



Castelnaudary

Le porc domine avec la longe de porc, le jarret, le jambon, le saucisson et les couennes de lard fraîches, et souvent du confit d'oie



Toulouse

On met peu de porc, pas de longe, mais du lard de poitrine, de la poitrine de mouton, de la saucisse de Toulouse et du confit de canard.



Carcassonne

il n'y a pas de longe de porc, mais on ajoute du mouton (épaule ou gigot raccourci) et en saison de chasse, une perdrix

La qualité des viandes est le germe de la guerre du cassoulet.

Les grands principes de la recette

Accompagner tous vos moments d'exception

1. Préparer

Faire tremper les haricots secs la veille.

2. Construire les saveurs

Préparer le bouillon et faire dorer les viandes.

3. Monter la cassole

Alterner haricots et viandes, puis couvrir de bouillon.

4. Prendre son temps

Cuire au four environ 2 à 3 heures à chaleur modérée.

5. Soigner la croûte

La croûte se forme en surface ; on l'enfonce plusieurs fois selon la tradition.

Le secret n'est pas la précipitation : c'est la cuisson lente et le bouillon.

Castelnaudary



Le cassoulet de Castelnaudary



Par la Maison Rivière de Castelnaudary

Pour 4 personnes

- 350 à 400 gr de haricots blancs secs Lingot
- 2 cuisses de canard ou d'oie confites (coupées en deux)
- 4 morceaux de 80 gr de saucisses de Toulouse pur porc
- 4 morceaux de 50 gr de viande de porc (jarret, épaule ou poitrine)
- Au moins 250 gr de couenne de porc (dont la moitié sera utilisée après cuisson pour le « montage » du cassoulet
- Un peu de lard salé
- Pour le bouillon : une carcasse de volaille si on a de l'avance, quelques os de porc, oignons, carottes.
- Sel et épices

La veille faire tremper les haricots une nuit dans l'eau froide.

Le lendemain, jeter cette eau et mettre les haricots dans une casserole avec 3 litres d'eau froide. Porter à ébullition pendant 5 minutes. Retirer du feu et jeter l'eau.

Préparer le bouillon :

Mettre dans une casserole 3 litres d'eau non calcaire, les couennes coupées en larges lanières, la carcasse de volaille, les os de porc, les oignons et les carottes. Saler et poivrer. Cuire pendant une heure. Filtrer ce bouillon et récupérer les couennes. Dans ce bouillon filtré, mettre les haricots à cuire jusqu'à ce qu'ils soient souples mais restent entiers (environ 1 heure).

Pendant la cuisson des haricots, préparer les viandes. Dans une grosse poêle sauteuse, faire dégraisser les morceaux de confit à feu doux puis les réserver. Faire rissoler ensuite les morceaux de porc jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés et les réserver avec les autres viandes. Garder la graisse qui est au fond de la poêle.

Égoutter les haricots mais conserver au chaud le bouillon de cuisson.

Ajouter aux haricots quelques gousses d'ail et le lard broyés ensemble.

Monter alors le cassoulet : dans une cassole, tapisser le fond avec des morceaux de couenne, ajouter 1/3 des haricots, disposer dessus les viandes, et encore au-dessus le reste des haricots. Enfoncer ensuite les morceaux de saucisses dans les haricots. Compléter en versant dans la cassole du bouillon chaud qui doit juste couvrir les haricots.

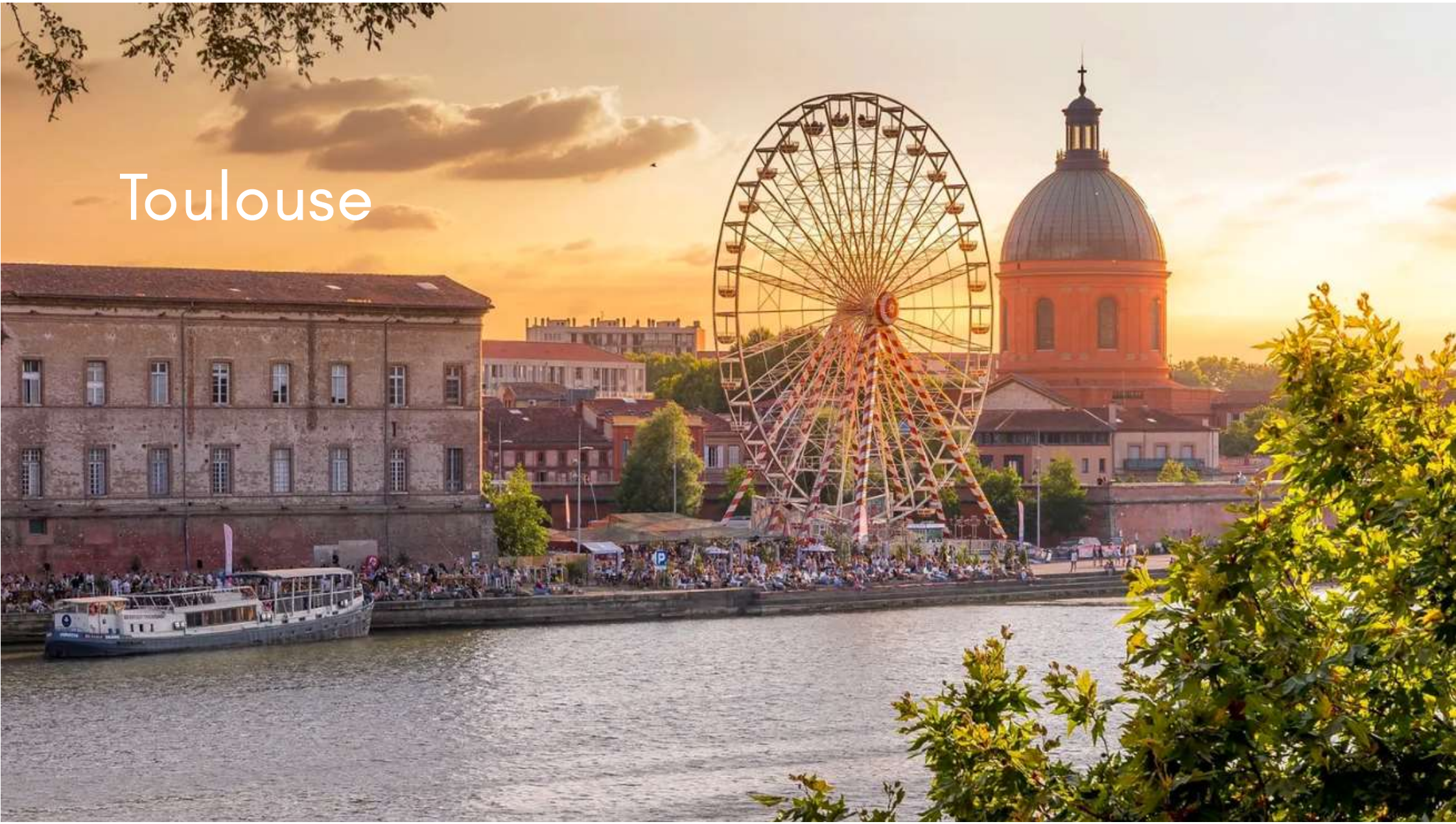
Poivrer au moulin en surface et ajouter une cuillère à soupe de graisse (celle qui a déjà servi à rissoler les viandes).

Mettre au four à 150/160 (th.5 ou 6) et laisser cuire 2 à 3 h.

Pendant la cuisson, il se formera une croûte marron doré sur le dessus. Il faudra l'enfoncer plusieurs fois (7 fois selon les anciens).

Quand le dessus des haricots vient à sécher, on ajoute quelques cuillères de bouillon. Si le cassoulet a été préparé la veille, il devra être réchauffé au four à 150 pendant 1 h 30 environ.

Ne pas oublier d'ajouter un peu de bouillon (à défaut, quelques cuillères d'eau).


Toulouse

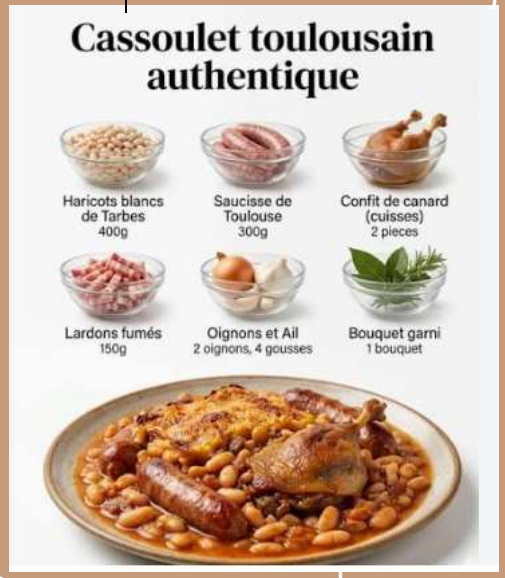
Les ingrédients pour un bon cassoulet :

- 600 g de haricots (à faire tremper la veille)
- 400 g d'échine de porc
- 150 g de couenne de lard (1 partie sera mixée avec 4 gousses d'ail)
- 1 pied de porc
- De la graisse de canard
- 500 g de saucisse de Toulouse
- 2 oignons
- 1 carotte
- 1 bouquet garni
- Des clous de girofle
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomate
- 3 cuisses de canard confites

La préparation :

Égouttez les haricots que vous aurez mis à tremper la veille. Mettez-les à cuire dans une grande marmite d'eau. Ajoutez-y un oignon piqué de clous de girofle, un bouquet garni, une carotte et une cuillère à soupe de la préparation à base de lard mixée avec l'ail.

En parallèle, faites blanchir un pied de cochon et de la couenne coupée en dés dans une autre grande casserole. Une fois que l'eau est entrée en ébullition, vous pouvez égoutter votre pied de cochon et votre lard et les ajouter aux haricots.



Faites revenir l'échine de porc coupée en dés dans de la graisse de canard. Faites la dorer quelques minutes et ajoutez dans la même casserole un oignon ciselé ainsi qu'une cuillère à soupe de concentré de tomate. En fin de cuisson, déglacez avec un peu d'eau de cuisson des haricots.

Mettez votre saucisse de Toulouse dans un plat avec un peu d'eau et faites-la rôtir au four. Dès qu'elle est colorée, vous pouvez la sortir.

Dans une cassole en terre cuite indispensable pour un bon cassoulet, assemblez tous les éléments de la recette. Faites cuire votre cassole pendant 2h30 dans un four à 130°.

Carcassonne



Les ingrédients pour un bon cassoulet :

- 1 kg de haricots (lingots de Mazères)
- 1 kg de saucisse de Toulouse
- 1 jarret de porc
- 1 pied de porc
- 500 g de couennes fraîches
- 400 g d'échine
- 1 os de jambon
- Morceaux de perdrix rouge
- 1 tête d'ail
- 4 gros oignons
- 5 cuisses de canard confites et leur graisse
- 1 bouquet garni (persil, céleri, thym, laurier)
- 8 clous de girofle
- Gros sel, poivre

La préparation :

Préparer un bouillon avec les couennes, le pied, le jarret, l'os de jambon et le bouquet garni. Cuire durant 2 h 30 min à petit feu. Dégraisser, écumer, saler juste à point. Mettre les haricots à tremper durant la nuit. Changer l'eau 2 ou 3 fois si possible.

Égoutter le pied, le jarret, les couennes, l'os de jambon et le bouquet garni. Filtrer le bouillon. Couper les viandes cuites grossièrement. Presser et enlever le bouquet.



Un cassoulet traditionnel servi dans un restaurant rustique de la Cité Médiévale de Carcassonne.

Dans une poêle, faire fondre les confits à feu doux et mettre de côté. Dans la graisse chaude, faire rissoler l'échine de porc taillée en cubes. Après coloration, faire rissoler l'ail et les oignons finement hachés. Égoutter et mettre de côté.

Faire blanchir les haricots dans une casserole d'eau. Écumer et laisser cuire 5 à 10 min à feu doux, égoutter. Verser les viandes et les haricots dans une cassole. Mouiller avec le bouillon, ajouter le hachis d'oignons et d'ail, poivrer et saler.

Disposer dessus les morceaux de confit de canard et la saucisse de Toulouse préalablement cuite légèrement au four et coupée en morceaux de 10 cm environ. Enfourner à four froid à 210°C pour environ 2 h. Enfoncer régulièrement les morceaux, remouiller avec le restant de bouillon si nécessaire.

Cassoulet géant sur la place du Capitole



Un plat qui rassemble

La table familiale

Un plat généreux, préparé pour être partagé autour d'un repas.

Les gestes transmis

Le trempage, le montage, la cuisson lente : les savoir-faire passent de génération en génération.

La confrérie

Créée en 1970, elle défend la qualité et la tradition du cassoulet de Castelnaudary.

À la fin du mois d'août, Castelnaudary célèbre son plat emblématique avec dégustations, musique et animations populaires.


ici
ici Occitanie
ici
Toulouse à Table!

Le plat du dimanche

Le cassoulet est le plat familial convivial par excellence du Sud-Ouest, idéal à partager lors des grands repas d'hiver.



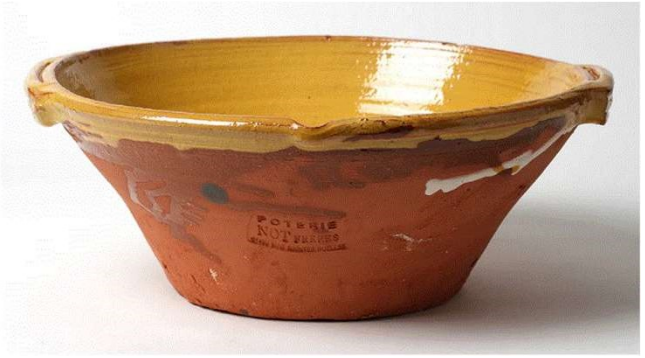
Le cassoulet est généreux, nourrissant et se partage facilement





Le cassoulet est un patrimoine familial et culturel sacré qui se transmet principalement par l'oralité, le geste et le partage générationnel dans le Sud-Ouest de la France.

La transmission par l'objet : La Cassole



Le "culottage" historique :

Une cassole ancienne, imprégnée des graisses des centaines de cassoulets précédents, est considérée comme un trésor unique. Elle conserve la "mémoire" du goût familial.

Le contenant fait le plat : Transmettre la cassole, c'est confier la responsabilité de perpétuer le rituel culinaire de la lignée.


Revel

Le geste des 7 croûtes :

Le savoir-faire requis pour enfoncer délicatement la croûte brune qui se forme à la surface du plat s'apprend à l'œil et au toucher aux côtés des aînés.



Les recettes ancestrales conseillent de rompre la croûte 7 fois et de la laisser se reformer ; on évite ainsi le phénomène d'épaississement de la couche qui ralentit les réactions de surface au contact de l'air.





Le lac de Saint Férréol

La Croûte du cassoulet :



La forme de la cassole, tronconique à large ouverture et à base étroite, offre une grande surface libre au contact de l'air. Cela favorise les réactions à sa surface au contact de l'atmosphère chaude du four, auxquelles participent notamment les différents types de graisses (canard, oie, porc). Les composés naturels bruns et goûteux créés conduisent à la formation de la belle croûte dorée ou rousse, typique du cassoulet.

La croûte "enfoncée" dans le cassoulet lui communique par ailleurs son bon goût et sa couleur brun doré. La nature de l'atmosphère du four plus ou moins chargée d'arômes provenant du combustible utilisé pour le chauffage du four intervient aussi sur les réactions de surface ; au temps jadis, le four du boulanger chauffé au bois d'ajonc (fagots) faisait merveille ; les ajoncs étaient cultivés dans la Montagne Noire toute proche.




La montagne noire

La Grande Confrérie du Cassoulet veille
depuis 1970 au respect et à la perpétuation de la tradition

La Grande Confrérie a pour objet de servir le prestige, de diffuser et de défendre la renommée du Cassoulet de Castelnaudary, en veillant au respect des traditions et de la qualité.

Elle comprend 2 collèges: les membres actifs appelés Chevaliers et Pairs, et les membres d'honneur appelés Dignitaires.

À la fin du mois d'août, Castelnaudary célèbre son plat emblématique avec dégustations, musique et animations populaires.


GRANDE CONFRERIE
DU CASSOULET DE CASTELNAUDARY

La Confrérie se déplace également pour représenter le cassoulet dans les manifestations d'autres confréries bachiques ou gastronomiques appelées Confréries Amies.

Elle organise autour du cassoulet des manifestations identitaires notamment au printemps, lors de son Grand Chapitre annuel et en été, en participant activement à l'organisation de la Fête du Cassoulet.









CHAMPIONNAT DU MONDE DU CASSOULET DE TOULOUSE



11ème édition - 11 janvier 2027

Organisée par les Chevaliers du Fiel et l'Humour Club

CHAMPIONNAT DU MONDE DU CASSOULET DE TOULOUSE

Il y a 11 ans déjà , l'association "l'humour club de Toulouse" animée par les chevaliers du fiel et leurs équipes ont l'idée d'inventer "le championnat du monde du cassoulet de Toulouse".

Le but est simple : mettre en avant la grande spécialité toulousaine du cassoulet au travers d'un concours mettant en amicale concurrence des professionnels reconnus de la gastronomie.

11ème édition - 11 janvier 2027
Organisée par les Chevaliers du Fiel et l'Humour Club

CHAMPIONNAT DU MONDE
DU CASSOULET
DE TOULOUSE

2022



CÉLINE TAFFARELLO ET PHILIPPE JEANSING

Restaurant l'Auberge du Poids Public

2019



THIERRY MERVILLE

Restaurant La Table des Merville

2018



CHRISTIAN CONSTANT

Restaurant chez Francis

2017



CHRISTOPHE FASEN

Restaurant Chez Emile

Le Palmarès

CHAMPIONNAT DU MONDE DU CASSOULET DE TOULOUSE

Le principe est simple : 5 chefs de haut niveau sont sélectionnés pour la grande finale et servent chacun en cassolette un cassoulet pour 150 personnes qui dégustent à l'aveugle.

Le public vote et attribue le prix du public au chef élu et le jury uniquement, vote et choisit toujours a l'aveugle le lauréat qui obtient le grand prix du jury. Soirée incroyable, de convivialité et de sérieux, la grande finale se tient au REX de Toulouse sous l'oeil bienveillant du président d'honneur du jury, Michel Sarran étoile parmi les étoilés et ses deux piliers membres fondateurs, les Chevaliers du Fiel.

11ème édition - 11 janvier 2027
Organisée par les Chevaliers du Fiel et l'Humour Club

CHAMPIONNAT DU MONDE
DU CASSOULET
DE TOULOUSE

2026



RESTAURANT LE BIBENT (PRIX DU JURY)

Toulouse
Représenté par : Grégory Chomette

2025



PULMAN LYON (PRIX DU JURY)

Représenté par : Nicolas Ferrand et Timothée Deguingand

2024



JEAN-BAPTISTE MARTY

Restaurant Chez Marty

2023



ROMAIN BRARD & PRISCILLA

Restaurant le Genty Magre

Le Palmarès





Des adresses à retenir dans le Lauragais













L'IMPERIALE

Des adresses à retenir à Toulouse







Des adresses à retenir à Castelnaudary

















à MAS-SAINTES-PUELLES

LA BONNE PLANQUE



Des adresses à retenir à Carcassonne





Dans nos assiettes

Après avoir trinqué autour du beaujolais nouveau



La star du jour



Un peu de verdure et de laitage



Pause fraîcheur



Bon appétit !

A venir

Anniversaires de Novembre
+ petit Loto



Repas de Noël 2026







Dimanche 13 décembre à 12 h 00 sous la Halle

Merci pour votre attention





LE CASSOULET

Bon loto