



## La Circulade fête ses vingt ans avec Cyril Attrazic

Les 30 juin et 1<sup>er</sup> juillet à Gignac, la *Circulade vigneronne en Terrasses du Larzac* fête ses vingt ans. Pour l'occasion, Cyril Attrazic, Chef 2 étoiles, signe le menu de la balade gastronomique qui regroupe plus de cinquante vigneronns de l'appellation.

### 20 ans déjà !

On ne présente plus la *Circulade en Terrasses du Larzac* dont la première édition, orchestrée par des vigneronns motivés, se déroulait en 2003 à Puéchabon. Depuis vingt ans, cette balade gastronomique en six étapes (et six plats) a contribué à forger l'image et la notoriété de l'AOP *Terrasses du Larzac*. L'image d'un collectif fort, accueillant et sincère ; en dialogue constant avec les amateurs de vins. L'image d'une appellation ancrée dans son territoire : inventant chaque année un périple au sein de l'un des 32 villages de l'appellation.

### Cyril Attrazic, un parrainage exigeant, sincère et engagé !

**Quand les vigneronns de l'appellation ont cherché le parrain de ces vingt ans, leur regard s'est tourné comme une évidence vers le Chef Cyril Attrazic qui a accepté avec enthousiasme...**

La cuisine identitaire et créative qu'il déploie sur les terres d'Aubrac dialogue naturellement avec les vins AOP *Terrasses du Larzac*. Dans son restaurant éponyme à Aumont-Aubrac, qui a obtenu récemment une deuxième étoile au Guide Michelin, il développe une forte complicité entre la cuisine et les vins ; une complicité nourrie de celle qu'il entretient avec ses amis vigneronns.

Fidèle à son image, son implication dans le parrainage est pleine et entière. En signant le menu de la vingtième *Circulade en Terrasses du Larzac*, il témoigne de son engagement et son attachement au(x) territoire(s). **C'est le Traiteur Grand**, compagnon de dix ans de la *Circulade*, qui déploiera le menu signé par le Chef.

### Un Gignac bucolique et patrimonial

Le paysage vallonné et préservé de l'est de Gignac sera l'écrin de cette vingtième édition. Le parcours dessiné par les vigneronns offrira de jolies fenêtres sur l'aire d'appellation permettant d'embrasser du regard les terrasses fluviales de l'Hérault sur lesquelles s'étire le vignoble, sous l'influence brute et bienveillante du plateau du Larzac qui les surplombe. Un parcours qui fera la part belle au patrimoine bâti.

### 20 ans déjà, des vigneronns et des anecdotes

Plus de cinquante vigneronns seront au rendez-vous tout au long du parcours pour vous faire déguster leurs vins et vous conter, peut-être, quelques anecdotes... À l'instar de Jean-Pierre Venture (Mas de la Séranne), qui se souvient de la première édition, en 2003, en pleine canicule ; la chaleur encore, l'année suivante, acta la décision d'organiser la balade en soirée dès la troisième édition. Guilhem Dardé (Mas des Chimères) vous contera sûrement comment le montage des barnums, chaque année, soudait le collectif de vigneron ; Xavier Peyraud (Mas des Brousses) se remémorera les agapes dionysiaques

entre vigneron après les départs des convives. Christian Sauclières (Fonjoya) vous décrira peut-être le jeu de « tétis » (essentiel) qu'est la gestion du parking éphémère. La *Circulade*, ce sont aussi : les ponts construits pour enjamber les rivières ; les escaliers conçus pour franchir les talus ; les courses de Brice Bautou (Mas du Pountil) pour vérifier la signalétique ; etc. Bref, une aventure collective.

Car, au final, cette alchimie culinaire, paysagère et, surtout, humaine n'a qu'un seul objectif : **la création d'un moment privilégié de partage, de plaisir et de délice ; un moment suspendu hors du temps.**

### **Informations pratiques**

Balade gastronomique en **6 étapes (et 6 plats) de 7 km.**

Plus de **50 vigneron**s de toute l'appellation.

**30 juin et 1<sup>er</sup> juillet 2023**

Lieu **Gignac** – départ (coordonnées GPS : 43.64618478599572, 3.556295287037619)

**toutes les 10 min de 17h à 20h30.**

**Réservation obligatoire à partir du 9 mai sur le site : <https://reservations.languedoc-aoc.com/evenement/circulade-vigneronne-en-terrasses-du-larzac-2023>**

Tarifs : **80€** plein tarif ; **75€** groupe ; **60€** pour les moins de 30 ans.