

COMMERCE. Le Relais de Riquet, labellisé Bistrot de pays

Le Relais de Riquet à Labastide-d'Anjou (Aude) vient d'être labellisé «Bistrot de Pays» et «Qualité Tourisme» par le Pays Lauragais. Zoom sur ce restaurant au bord du canal du Midi.

Déguster un cassoulet accompagné d'un petit verre de vin tout en regardant les péniches voguer de Toulouse à Sète sur le canal du Midi... C'est, entre autres, ce que propose Le Relais de Riquet dans la commune de Labastide-d'Anjou. Ce dernier vient d'être labellisé « Bistrot de Pays » et « Qualité Tourisme » par le Pays Lauragais.

Le Relais de Riquet, tenu par Hélène et Pascal Calvel, fait partie de ces restaurants qui incarnent la douceur de vivre dans notre cher Lauragais. Une culture gastronomique de terroir, un cadre idyllique... C'est notamment pour toutes ces raisons que Robert Lignères et Bertrand Géli, co-présidents de la commission tourisme du PETR du Pays Lauragais, ont tenu à distinguer la structure en leur attribuant deux labels. L'inauguration officielle de cette double labellisation avait lieu mercredi 8 juillet 2020.

Le Bistrot de Pays, gage de convivialité

Le slogan du label Bistrots de Pays ? « La convivialité retrouvée ». Pour pouvoir décrocher ce titre, le Relais de Riquet – tout comme ses deux confrères, Mont Relais Gaillard à Montgaillard-Lauragais et Le Cyrano à Durfort, les tout premiers Bistrots de Pays du Lauragais – a dû remplir quelques critères...

En effet, ce label est dédié aux enseignes installées dans des communes de moins de 2 000 habitants et qui constituent le ou l'un des derniers commerce(s) du village. Il faut également que



Le Relais de Riquet vient d'être labellisé Bistrot de Pays par le Pays Lauragais. Une labellisation inaugurée jeudi 8 juillet.

l'établissement soit ouvert à l'année et qu'il mette à disposition les principaux documents d'information touristique locale.

Enfin, les patrons de ces bistrots doivent être moteurs en matière d'organisation d'animations festives et culturelles mais aussi promouvoir les produits du terroir. Du côté du PETR du Pays Lauragais on en dit plus sur cette labellisation : « Le label Bistrot de Pays a pour but de contribuer à la conservation et à l'animation des bistrots ruraux qui constituent

des lieux uniques de rencontre, de lien social, de découverte et d'animation locale. Réel levier pour la fréquentation, la notoriété et la diversification de la clientèle, ce label doit permettre à nos bistrots de toucher une clientèle en quête des valeurs fortes du monde rural : hospitalité, authenticité, produits locaux, juste rapport qualité/prix... »

Au menu...

Le Relais de Riquet propose plusieurs formules avec un menu

du jour (entrée- plat-dessert, boisson et café compris) à 14 € et un menu enfant à 8 €. Les plus gourmands pourront aussi se faire plaisir avec le menu du Canal (entrée, plat, dessert) où l'on retrouve entre autres, le foie gras maison et le fameux cassoulet pour 23 €. Et les plus téméraires oseront sûrement le menu surprise nommé Pierre Paul Riquet avec sa formule entrée, poisson, viande et dessert à 30 €. Notons qu'il est aussi possible de repartir avec des plats

« à emporter ».

Et pour arroser le tout, Pascal – sommelier de métier – saura guider les amateurs pour associer les plats avec « un p'tit ballon » à déguster au bord de l'eau.

Marine Pons

marine.pons@voiedumidi.fr

▲ Le Relais de Riquet, 12, esplanade du canal Le Ségala à Labastide-d'Anjou. Contacts : 04 68 60 16 87 et infos sur www.restaurant-relais-riquet.fr