

PYRÉNÉES - PIRINEOS : SAVEURS PARTAGÉES

Entre la France et l'Espagne, vit un pays qui se joue des clichés transfrontaliers. Pour le Pays Basque, le Béarn, la Bigorre ou encore l'Aragon, les Pyrénées ne sont pas une frontière. Elles sont pareilles à une île où le terroir est roi. Pyrénées-Pirineos est une nouvelle escale du goût : la promesse audacieuse d'une terre de partage.

Les saveurs ne connaissent pas de frontières... Parce que les versants nord et sud des Pyrénées sont les moitiés d'un tout. Découvrir l'un sans l'autre, c'est un peu comme déguster un fromage sans vin... L'expérience est belle mais reste incomplète, voire frustrante pour qui connaît déjà la richesse de cette complémentarité. Loin des querelles de clocher, Pyrénées-Pirineos offre un voyage culinaire à quiconque aime défier les barrières de la langue.

Ici, la lassitude ne fait pas recette...

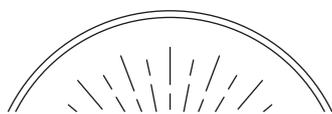
Ici, on parle le langage des sens gustatifs et on révèle les produits issus d'un territoire où les mains de l'homme, vertueuses, talentueuses et laborieuses ont su par le travail de la terre et par leur savoir-faire créer et façonner des saveurs singulières. Ici, les chefs cultivent un héritage culinaire de saveurs réinventées, d'accords sublimés nés d'une terre d'expérience de traditions partagées. El Ternasco de Aragon : l'agneau d'Aragon, la truffe de Graus, la Poule Noire d'Astarac-Bigorre, la truite des Pyrénées, le foie Gras du Béarn...

Bienvenue dans ce royaume de saveurs où les recettes concoctées par nos chefs de caractère et les produits proposés par nos artisans du goût réveillent les papilles les plus alanguies.



PYRÉNÉES - PIRINEOS : TOURNÉE DE GRANDS CHEFS

Embarquez pour un voyage de saveurs chaque jour sur notre stand. Des chefs basques, béarnais, aragonais et haut-pyrénéens y mitonnent des plats en direct.



• ALEXIS & JEAN-PIERRE
SAINT-MARTIN •
LE VISCOS - SAINT-SAVIN

HAUTES-PYRÉNÉES

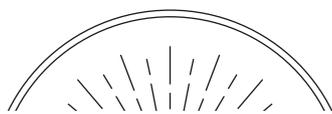


LE RESPECT DU PRODUIT



Délégué d'Occitanie des Maîtres Cuisiniers de France, trois toques au Gault et Millau

Guide Michelin 2019 : « Au cœur d'un charmant village du Lavedan encadré par les montagnes, cette agréable auberge est tenue par la même famille depuis des lustres ! Alexis, la septième génération, est aux fourneaux, et régale avec de délicieux plats célébrant le terroir, et quelques subtiles notes modernes. C'est fin, toujours juste et travaillé dans le respect du produit. »



• DAMIEN CAZAUX •
HÔTEL-RESTAURANT L'ARAGON
JULLAN

HAUTES-PYRÉNÉES



UNE CUISINE DU TERROIR PROGRESSIVE ET INVENTIVE

Deux toques au Gault et Millau

Guide Gault et Millau 2018 : « Au sortir de Tarbes vers l'Espagne, la pause chez Damien Cazaux n'a de pause que l'excuse : on y reste pour les bienfaits du terroir et de l'accueil. Maîtrisant avec sagesse les produits de son royaume, le chef fait dans les traditions qui se suffisent à elles-mêmes et à nous. »



PYRÉNÉES - PIRINEOS : TOURNÉE DE GRANDS CHEFS



• SERGE LATOUR •
RELAIS DU CASTERA
NESTIER

HAUTES-PYRÉNÉES



UNE CUISINE CRÉATIVE
ET EMPREINTE DE
TRADITION

Deux toques au Gault et Millau

Guide Gault et Millau 2018 : « C'est au pied des Pyrénées que l'on rencontre Serge Latour et ses secrets. Dans son discret relais, il offre à qui veut venir jusqu'à lui les trésors du terroir qu'il manie avec la passion d'un homme qui comprend. »



• PIERRE CHILO •
HÔTEL-RESTAURANT CHILO
LE BOURG - BARCUS

PYRÉNÉES-ATLANTIQUES



UNE CUISINE PROCHE
DE SON TERROIR ET
D'INSTINCT

Deux toques au Gault et Millau

Guide Gault et Millau 2018 : « Chez Martine et Pierre Chilo, le plaisir est double : celui d'une cuisine basque bien authentique et d'une adresse discrète, épargnée des touristes, occupée seulement des initiés. Atmosphère engageante. »



PYRÉNÉES - PIRINEOS : TOURNÉE DE GRANDS CHEFS



• PIERRE ETCHEMAITÉ •
CHEF RESTAURATEUR
LARRAU

PYRÉNÉES-ATLANTIQUES



UNE TABLE AUTHENTIQUE ET GOURMANDE

Deux toques au Gault et Millau

Guide Gault et Millau 2018 : « Aux confins des Pyrénées, un chalet loin de la civilisation, où le mot d'ordre est le plaisir des sens, le repos des nerfs. Avec une vue plongeante sur les environs, l'établissement de Pierre et Catherine est une étape vivement conseillée, et l'on reste pour les assiettes du terroir, d'une réalisation sans faute, et d'une justesse remarquable sur le traitement des produits. »



• JOSÉ MANUEL SOUTO &
RAMON ASO •
RESTAURANT CALLIZO - AINSA

PROVINCE DE HUESCA - ARAGON



UNE ADRESSE QUI CRÉE LA SURPRISE

Guide Michelin 2019 : « Une adresse qui vous surprendra, avec une offre qui se traduit par un parcours à travers l'établissement (cave, cuisine, salle à manger...), permettant de découvrir par étapes les saveurs de saison de la région du Sobrarbe. Qualité des produits et tour de main du chef : un bon repas tout simplement »



PYRÉNÉES - PIRINEOS : TOURNÉE DE GRANDS CHEFS



• CARMELO BOSQUE •
RESTAURANT LILLAS PASTIA
HUESCA

ARAGON



• LUIS ANTONIO CARCAS •
RESTAURANT CASA PEDRO
SARAGOSSE

ARAGON



DES PRODUITS DE
QUALITÉ



1 étoile Michelin (2019)

Guide Michelin 2019 : « *Élégance et distinction pour ce restaurant qui occupe le rez-de-chaussée de l'ancien casino de Huesca. La salle à manger moderniste accueille sous ses hauts plafonds une cuisine actuelle proposée sous la forme de deux menus, avec la possibilité d'en commander les plats à la carte. La truffe occupe le devant de la scène en saison. Des produits de première qualité, une finesse d'exécution évidente, des saveurs marquées, une constance dans la réalisation des plats.* »

MEILLEURE TAPA DU
CONCOURS NATIONAL
ESPAGNOL DE TAPAS ET
PINTXOS 2018

ComeCome : « *Casa Pedro n'arrête pas d'accumuler les prix et les reconnaissances, mais sa qualité première est de continuer à conquérir le palais des habitants de Saragosse avec ses plats originaux et soignés. Un incontournable.* »



« Pyrénées-Pirineos » : le fruit du Groupement Européen de Coopération Transfrontalière

« Pyrénées-Pirineos » est né de la volonté de 4 collectivités de promouvoir ensemble et conjointement le territoire qui est le leur : les Pyrénées. Les Départements des Pyrénées-Atlantiques et des Hautes-Pyrénées, la Province de Huesca et le Gouvernement d'Aragon ont pour cela créé un Groupement Européen de Coopération Transfrontalière afin de pouvoir mener une politique commune et cohérente à l'échelle du massif pyrénéen tant en matière de promotion touristique que d'innovation territoriale.

PRODUITS DU TERROIR ET CONTACTS

HUESCA y ZARAGOZA PRODUITS DISPONIBLES SUR LE SIA

HUILE D'OLIVE VIERGE BIOLOGIQUE

Ecosteán
<https://www.ecostean.com/> Vente on-line.
carlosj@ecostean.es

AMANDES ET D'AUTRES FRUITS SECS

Frutos secos Borén
<http://www.frutossecosboren.com/>
comercial@frutossecosboren.com

TRUFFE NOIRE

Tuber melanosporum
 Trufapasion
www.trufapasion.com Vente on-line.
descubre@trufapasion.com

SAFRAN DE BENABARRE

<https://es-es.facebook.com/azafranbenabarre/>

TRUITE FUMÉE ET CAVIAR

Caviar Pirinea.
<http://caviarpirinea.com/> Vente on-line

CÂPRES DE BALLOBAR

DeMolina Aliments d'artisan
www.esdemolina.es
demolina@esdemolina.es

CHARCUTERIE DE POULLE TUFFÉ, CHORIZO DE LATÓN DE LA FUEVA (PORC ÉLEVÉ EN PLEIN AIR) ET LONGANIZA DE GRAUS

Embutidos artesanos Melsa
<http://www.melsa.com>

FROMAGES GUARA

Quesos Guara
<http://www.quesosdeguara.com/> Vente on-line.

VINS DES AOP SOMONTANO

<http://dosomontano.com/>

CAVE EDRA

<http://www.bodega-edra.com/> Vente on-line.

HUESCA y ZARAGOZA
PRODUITS DISPONIBLES SUR LE SIA

VINS DES AOP CARIÑENA<http://www.elvinodelaspiedras.es/>**VINS DES AOP CALATAYUD**<http://www.docalatayud.com/>**VINS DES AOP BORJA**<http://docampodeborja.com/>

PYRÉNÉES-ATLANTIQUES

**ASSOCIATION PORC BASQUE
KINTOA**

OCAFRAIN Michel

05 59 37 55 71**COMITÉ DES PÊCHES PYRÉNÉES
ATLANTIQUES - LANDES**

GALLET François

06 47 29 62 18**SYNDICAT DE DÉFENSE DU
FROMAGE D'OSSAU-IRATY**

BARRERE Céline

05 59 37 86 61**SYNDICAT DE DÉFENSE DES
PRODUCTEURS DE PIMENTS
D'ESPELETTE**

SARRAUDE Maialen

06 73 48 23 12**SYNDICAT DE DÉFENSE DES VINS
D'IROULÉGUY**

BERGOUIGNAN Michel

**CONSORTIUM JAMBON DE
BAYONNE**

HARAMBAT Pierre

**AREOVLA - AGNEAU DE LAIT DES
PYRÉNÉES**

CARPENTIER David

**ASSOCIATION DES ÉLEVEURS
TRANSUMANTS ET DES TROIS
VALLÉES ASPE, OSSAU, BARÉTOUS**

RENARD Lucie

06 83 99 87 63**ASSOCIATION POUR LA PROMOTION
DE LA FILIÈRE PALMIPÈDE ET AVICOLE**

REVEL Evelyne

LA TRUITE DU PAYS BASQUE

HARRISPE Jean

**ASSOCIATION TRUITES DE LA CHAÎNE
DES PYRÉNÉES**

POPOVSKY Josiane

05 59 25 37 75**ASSOCIATION DE PROMOTION DES
KIWIS DES PAYS DE L'ADOUR**

POIGT Jean Marc

EAUX MINÉRALES D'OGEU

Corinne LOKIETEK

HAUTES-PYRÉNÉES

AOP BARÈGES-GAVARNIE

Sylvain BROUEILH

06 07 06 38 32www.aop-bareges-gavarnie.com**LAIT BLANC DES PYRÉNÉES**

Thierry SEGOUFFIN

06 23 82 66 25www.blancdeshautespyrenees.com**LES FROMAGES FERMISERS DE BIGORRE**

Jean-Pierre CAZAUX

06 71 08 74 07**CHATAIGNE DES PYRÉNÉES**

Isabelle DESCONET

06 83 76 69 28**HARICOTS TARBAIS**

Jean-Marc BEDOURET

06 85 42 33 57www.haricot-tarbais.com**LE NOIR DE BIGORRE**

Marie-Claire UCHAN

06 85 93 73 85www.noirdebigorre.com**NOIRE D'ASTARAC BIGORRE**

Jean-Paul SERRES

06 14 18 62 64

CONTACT PRESSE :

Séverine CUESTA, Relations presse

Tél. : 05 62 56 78 72

severine.cuesta@ha-py.fr