

PYRÉNÉES - PIRINEOS : LE TERROIR DES PYRÉNÉES



À LA TABLE PYRÉNÉENNE

Pyrénées-Pirineos : Un patrimoine unique (p.3)

Artisans et produits du terroir pyrénéen
La boutique-épicerie



Cuisines et dépendances pyrénéennes (p.7)

Nos chefs
Dégustation de jambon avec Alfredo Ortega, trancheur professionnel



Stand Pyrénées-Pirineos : Les rendez-vous (p.9)



PYRÉNÉES - PIRINEOS : UN PATRIMOINE UNIQUE

Le stand Pyrénées-Pirineos s'expose à nouveau pour l'édition 2020. Il sera la vitrine des terroirs des Pyrénées avec ses artisans du goût et leurs produits, sa boutique-épicerie et ses chefs de caractère qui concocteront en direct des recettes qui réveilleront les papilles les plus alanguies. Au-delà d'un territoire transfrontalier, Pyrénées-Pirineos est la revendication d'un terroir unique riche de ses versants nord et sud.



« 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.



Saveurs sans frontières

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 : la Poule Noire d'Astarac-Bigorre, la truite des Pyrénées, le foie Gras du Béarn, le fromage Ossau-Iraty... Bienvenue au cœur de cette terre des sens...



ARTISANS ET PRODUITS DU TERROIR PYRÉNÉEN

HAUTES-PYRÉNÉES

LE NOIR DE BIGORRE

Alexandre FONSECA
06 25 11 02 48
www.noirdebigorre.com
 65290 LOUEY

DOMAINE LES PYRENEALES

Nicolas TORTIGUE
06 88 39 59 00
lespyreneales@orange.fr
 65 700 MADIRAN

LA FERME DU PORC SAIN

Audrey et Françoise ABADIE
06 63 36 60 15
www.lafermeduporcain-65.fr
 65 140 TOSTAT

AOP BARÈGES-GAVARNIE

Sylvain BROUEILH
06 07 06 38 32
www.aop-bareges-gavarnie.com

NOIRE D'ASTARAC BIGORRE

Thierry DUBARRY
05 62 35 54 92
 65220 PUYDARRIEUX

HARICOT TARBAIS

Jean-Luc LAFFONTA
06 87 77 11 00
jeanluclaffonta@orange.fr
 65 700 LARREULE

MAISON THEAS

Brice THEAS-LABAN
06 79 84 60 17
www.maisontheas.fr
 65320 GARDERES

SPIRULINE DES HAUTES-PYRENEES

Fabienne VRECH
06 35 95 16 85
spiruline65@orange.fr
 65320 GAYAN

PYRÉNÉES-ATLANTIQUES

ASSOCIATION POUR LA DÉFENSE DES PALMIPÈDES

33075 BORDEAUX CEDEX

CONSORTIUM JAMBON DE BAYONNE

HARAMBAT Pierre
 64410 ARZACQ

SYNDICAT DE DÉFENSE DES VINS

Robert DUTOUR
 65 700 MADIRAN

LA TRUITE DU PAYS BASQUE

Jean HARRISPE
 64430 St ETIENNE de BAÏGORRY

ASSOCIATION SAGARTZEA - CIDRE BASQUE

05 59 37 87 12
 64120 ST JUST IBARRE

AGNEAU DE LAIT DES PYRÉNÉES

CARPENTIER David
 33608 PESSAC



ARTISANS ET PRODUITS DU TERROIR PYRÉNÉEN

PYRÉNÉES-ATLANTIQUES

ASSOCIATION PORC BASQUE KINTOA

OCAFRAIN Michel
64430 LES ALDUDES

SYNDICAT DE DÉFENSE DES PRODUCTEURS DE PIMENTS D'ESPELETTE

SARRAUDE Maïalen
06 73 48 23 12
64250 ESPELETTE

SYNDICAT DE DÉFENSE DU FROMAGE D'OSSAU-IRATY

BARRERE Céline
05 59 37 86 61
64120 OSTABAT ASME

SYNDICAT DE DÉFENSE DES VINS D'IROULÉGUY

BERGOUIGNAN Michel
64430 ST ETIENNE DE BAÏGORRY

MAISON DES VINS ET DU TERROIR DE JURANÇON

64360 LACOMMANDE

SYNDICAT DE DÉFENSE DES VINS

ESTREBOU Henri
64290 GAN

ASSOCIATION VEAU DE LAIT SOUS LA MÈRE D'AQUITAINE

DAUVERGNE Anne
05 56 00 69 90
33608 PESSAC CEDEX

COMITÉ DES PÊCHES PYRÉNÉES ATLANTIQUES -LANDES

GALLET François
06 47 29 62 18
64500 CIBOURE

ASSOCIATION DE PROMOTION DES KIWIS DES PAYS DE L'ADOUR

POIGT Jean Marc
40005 MONT DE MARSAN



UNE BOUTIQUE-ÉPICERIE DU TERROIR PYRÉNÉEN

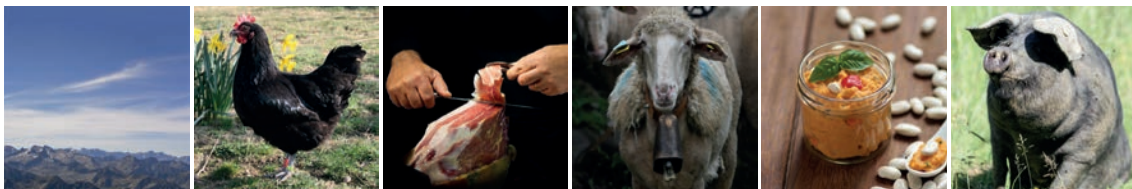


Nouveauté :

La vitrine des terroirs des Pyrénées s'exposera cette année dans une boutique-épicerie où plaisir des yeux et des sens gustatifs ne font qu'un.

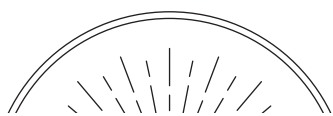


- Poule Noire d'Astarac Bigorre (volaille fraîche) – Thierry DUBARRY
- Porc Noir de Bigorre (jambon et ventrèche) – Adeline AZABAN
- AOP Barèges-Gavarnie (viande fraîche) – Carlo KUSTRE et Denis LAPORTE
- Canard gras (garbure, cassoulet, foie gras, rillettes) – Brice THEAS
- Vins de Bigorre – Nicolas et Jean TORTIGUE
- Viande de porc (conserves et saucissons) – Audrey et Françoise ABADIE, Alexandre FRITZ
- Spiruline – Fabienne VRECH
- Haricot Tarbais – Jean-Luc LAFFONTA
- Câpres Ballobar - www.lascanegra.com
- Safran de Benabarre - www.facebook.com/azafrandebenabarre
- Amandes caramélisées de Loarre - www.ponaragonentumesa.com
- Epicerie fine : sélection des meilleurs produits de l'Espagne - www.julianmairal.es
- Huile vierge extra bio du Somontano - www.ecostean.com
- Fruits secs et déshydratés - www.frutossecosboren.com
- Truffes noires de Huesca - www.trufapasion.com
- Cave à vin Somontano - www.elgrilloylaluna.com



CUISINES ET DÉPENDANCES PYRÉNÉENNES

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



• DAMIEN CAZAUX •
HÔTEL-RESTAURANT L'ARAGON
JULLAN

HAUTES-PYRÉNÉES



UNE CUISINE AUX TRADITIONS MERVEILLEUSES

Guide Gault et Millau 2019 « Dans la banlieue de Tarbes, la table de Damien Cazaux est un arrêt plus que conseillé, pour les traditions merveilleuses et la technique irréprochable du chef ».



Deux toques au Gault et Millau



• SERGE LATOUR •
RELAIS DU CASTERA
NESTIER

HAUTES-PYRÉNÉES



UNE CUISINE AUX SAVEURS GOURMANDES

Guide Gault et Millau 2019 « Pilotées par Serge Latour, les cuisines dévoilent une saveur gourmande et bien reproduite ».



Deux toques au Gault et Millau

CUISINES ET DÉPENDANCES PYRÉNÉENNES



• JEAN-SEBASTIEN PONS •
PROFESSEUR DE CUISINE
TRAITEUR

PYRÉNÉES-ATLANTIQUES




« Passé par les cuisines de restaurants trois étoiles Michelin à Paris et en Espagne, Jean-Sébastien Pons s'est tourné en 2006 vers l'enseignement ».



• ALFREDO ORTEGA •
TRANCHEUR PROFESSIONNEL

ARAGON




« Après avoir eu son propre restaurant pendant 20 ans, Alfredo Ortega c'est spécialisé dans la découpe professionnelle du jambon ibérique au couteau, et a développé une technique permettant d'extraire toute la saveur du jambon et d'en conserver la texture. Il a alors créé son entreprise de « découpeurs ». Il réalise des ateliers, cours et MasterClass de découpe, intervient lors d'événements privés et collabore régulièrement avec des chefs étoilés au Michelin. »

STAND PYRÉNÉES-PIRINEOS : LES RENDEZ-VOUS



MERCREDI 26 FÉVRIER

- 10 h : Michel Pélieu Président du Département des Hautes-Pyrénées, Jean-Jacques Lasserre Président du Département des Pyrénées-Atlantiques, José Luis Soro, Ministre du Gouvernement d'Aragon se donnent rendez-vous au stand Oteiza - Hall 1
- 10 h 30-11 h 30 : Rencontre des éleveurs au Hall 1
- 11 h 30-11 h 45 : Prise de parole des Présidents sur le stand institutionnel Pyrénées-Pirineos - Hall 3
- 12 h-12 h 15 : Intronisation de M.M. Jean-Jacques Lasserre et José Luis Soro dans la confrérie du Noir de Bigorre - stand Pyrénées-Pirineos - Hall 3
- 12 h 45-13 h : Déjeuner Pyrénéen (avec l'ensemble des représentants des filières)

CONTACT PRESSE :

Séverine CUESTA, Relations presse
Département des Hautes-Pyrénées
Tél. : 05 62 56 78 72
severine.cuesta@ha-py.fr

Sylvie Laborde, Chargée de Communication
Chambre d'Agriculture des Hautes-Pyrénées
Tel. 06 79 67 87 48
www.hapy.chambre-agriculture.fr

