



## UNE DELEGATION DE CHEFS JAPONAIS EN PAYS TOY

**Dix huit jeunes japonais, professionnels des métiers de bouche** et formés au "centre culturel et de gastronomie française" de Tokyo, viennent découvrir pendant huit jours les produits bigourdans de renommée internationale. Ils seront pilotés par l'association "Pygasco".

**La journée du lundi 17 septembre 2007 sera consacrée au Pays Toy** à la rencontre des éleveurs du groupement **mouton A.O.C Barèges-Gavarnie**. Ils entreront dans la zone pastorale le matin par le col du Tourmalet afin d'observer les estives du sud du pic du midi et du massif de Luz Ardiden. Ils seront accueillis dans le secteur de Barèges par des bergers qui leur expliqueront l'élevage des moutons en liberté en haute et moyenne montagne. Ils reviendront sur l'histoire du produit qui est fondamentale dans cette démarche.

La journée se poursuivra à Betpouey, à la bergerie de Jean-Louis LASSALLE puis à Luz St Sauveur par une visite au marché et à l'église fortifiée. Une projection cinématographique, animée par M le maire de Luz présentera le canton.

Un repas dégustation, partagé avec les bergers, sera servi à Sazos. Au menu : côtelettes de mouton AOC Barèges-Gavarnie et "pastet".

Le reste de la semaine sera consacré aux différents lieux de production de notre département des Hautes-Pyrénées.

## **A LA DECOUVERTE DE L'AOC BAREGES-GAVARNIE**

Voici quelques lignes pour découvrir ce produit.

### **AOC Barèges-Gavarnie**

***Si bon... qu'on lui a dédié tout un pays !***

Première AOC ovine de France, le mouton Barèges-Gavarnie est un produit saisonnier disponible de juillet à décembre.

La production représente de faibles volumes (800 carcasses/an environ).

#### ***Points principaux du cahier des charges AOC :***

- pure race Barégeoise (race locale adaptée au territoire)
- animaux nés, élevés, abattus sur la zone délimitée (canton de Luz Saint Sauveur en Hautes-Pyrénées)
- les bêtes passent l'hiver en bergerie dans la vallée (entre 600 m et 1 000 m d'altitude) ; le printemps et l'automne elles pâturent en zone intermédiaire (entre 1 000 m et 1 800 m d'altitude) sur les prairies des « granges foraines » ; l'été elles sont en totale liberté sur 25 000 ha d'estives entre 1 800 m et 2 600 m d'altitude.
- alimentation : pâturage + fourrages produits sur la zone
- deux produits : mâle castré ayant passé 2 étés en estive : le doublon (poids carcasse de 23 kg minimum ; poids moyen de 29 kg) et jeune brebis de boucherie âgée de 2 à 6 ans (poids carcasse de 22 kg minimum ; poids moyen de 28 kg)
- toutes les carcasses sont soumises à une commission d'agrément ; elles reçoivent l'estampille « BG » si elles correspondent à tous les critères du décret => le consommateur est sûr d'avoir de l'AOC grâce au « roulage BG ».

#### ***Ses qualités gustatives :***

- révolutionne l'image négative du mouton
- chair rouge vif, soutenue et brillante
- gras sans excès et d'un blanc franc, est agréable au goût
- chair finement persillée
- fondante et fine en bouche

**Et pour plus d'informations, visitez notre site internet :**

**[www.aoc-bareges-gavarnie.com](http://www.aoc-bareges-gavarnie.com) !**

---

## **CONTACT**

#### **AOC Barèges-Gavarnie :**

Anne-Claire BRANELLEC  
06 85 91 97 34  
ac.branellec@cacg.fr

Marie-Lise BROUEILH  
06 30 36 97 52  
marielise.broueilh@orange.fr

#### **Visite des Japonais :**

Gérard BOR  
05 62 45 94 27  
gerard.bor@wanadoo.fr