

# Les produits emblématiques de la Bigorre à Monaco...

Conférence de Presse

\*\*\*

le mercredi 8 octobre à 11 h 30

Salle B

**Chambre d'Agriculture des Hautes-Pyrénées**

**20 Place du Foirail**

**Tarbes**



Le **21 octobre** prochain, un évènement gastronomique mettant à l'honneur les produits emblématiques de la Bigorre sera organisé au sein de  
**la Principauté de Monaco.**

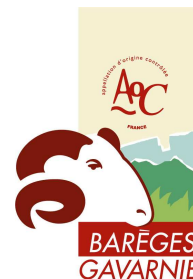
Ce projet est né de la rencontre entre Gérard BOR, membre de l'Académie Culinaire de France, et des personnalités de la grande cuisine monégasque et méridionale (tel que le Président de Slow Food PACA), ainsi qu'avec les responsables de hautes instances gastronomiques, telles que le Cordon d'or ou encore l'Académie culinaire française.

Mais sa réalisation n'aurait été possible sans l'engagement et la conviction des partenaires institutionnels qui vous seront présentés ci-après.

La manifestation sera accueillie par l'hôtel « l'Hermitage » à Monaco, hôtel de renom possédant une salle historique classée.

Elle se déroulera en 2 temps.

## 1. L'AOC BAREGES-GAVARNIE SE PRESENTE A MONACO



En milieu d'après-midi, il y aura tout d'abord une **conférence** centrée sur le thème de « l'**AOC Barèges-Gavarnie** ». Un groupe d'éleveurs viendra présenter les pratiques agricoles et pastorales qui en font un produit si particulier.

Elle est suivie d'une **dégustation**, dont les produits sont offerts par la filière AOC Barèges-Gavarnie.

Cette conférence et la dégustation d'AOC Barèges-Gavarnie sont organisées avec le concours de **SLOW FOOD FRANCE** dans le cadre d'un **projet Sentinelle** défense de la biodiversité (dont l'AOC fait partie : sentinelle Mouton de Barèges) et grâce au soutien financier de la **REGION MIDI-PYRENEES** que nous remercions ici.



Y sont conviés des professionnels de la gastronomie, basés sur la Côte d'Azur. Ainsi, seront présents les Chefs de Cuisines de la Principauté et des environs (membres des différentes associations) ainsi que les étudiants de Bac Pro du Lycée Hôtelier de Monaco, soit 150 personnes environ.

Cette manifestation bénéficie aussi du soutien du  
**Conseil Général des Hautes-Pyrénées**



## **2. MONACO ACCUEILLE LES FILIERES DE BIGORRE : le Repas Pyrénéen.**

La conférence et les séries de dégustations seront suivies dans la soirée d'un Repas Pyrénéen, ouvrant ainsi la présentation de ces produits à un plus large public.

Orchestré par le chef de brigade de l'Hermitage, palace de la principauté de Monaco, ce repas de gala réunira de 200 à 300 convives et constituera une véritable vitrine pour les joyaux de la gastronomie du terroir Haut Pyrénéen.

Précédent le dîner il y aura un **apéritif**, véritable « dégustation à table » au cours de laquelle sera proposé le jambon de **Porc Noir de Bigorre**.

Puis, se tiendra le **repas de gala** dont le menu mettra à l'honneur les produits phare des Hautes-Pyrénées : le **Haricot Tarbais**, la viande **AOC Barèges-Gavarnie**, l'**Oignon de Trébons**, ainsi que la **Truite des Pyrénées**, le **Fromage de Barousse** et le **Gâteau à la broche**. Les étudiants du lycée hôtelier de Nice seront en charge de la sommellerie,

Nous remercions ici le **CONSEIL GENERAL 65**  
ainsi que la **CHAMBRE D'AGRICULTURE 65** qui  
appuient la démarche des filières et y apportent leur soutien financier.



## **2.1. LES PARTENAIRES DE L'ORGANISATION**

### **PARTENAIRES FINANCIERS**

- Le Conseil Général 65, dans le cadre de la promotion des produits agroalimentaires du département et de l'appui aux filières du 65 ;
- La Chambre d'Agriculture, dans le cadre du soutien aux productions agroalimentaires du département et de l'appui aux filières du 65 ;
- La Région Midi-Pyrénées, dans le cadre de l'aide à la réalisation des actions de promotion pour les sentinelles Slow Food.

### **PARTENAIRES ORGANISATIONNELS**

- Slow Food France (Conviviums Bigorre, Sud-Est et Principauté de Monaco)

Slow Food est une association qui promeut la consommation d'une alimentation locale, qui a des programmes d'éducation du goût pour les adultes et les enfants, et qui travaille pour la sauvegarde ainsi que la promotion des traditions culinaires.

Slow Food aide les producteurs et artisans de l'agroalimentaire qui font des produits de qualité.

- La confrérie du Cordon d'Or de la cuisine Française à Monaco

C'est une organisation qui a vocation à réunir les meilleurs chefs et gastronomes de la région.

- Académie culinaire de France, filiale PACA

Elle a pour but la mise en valeur de la gastronomie française et la défense de ses traditions et produits gastronomiques.

- Association « Goût et Saveurs » de Monaco

L'Association compte parmi ses membres une quarantaine de Chefs de cuisine de la Principauté. Soucieuse de promouvoir l'environnement et les terroirs, elle organise chaque année, avec leur concours de nombreux évènements grand public.

Ces associations oeuvrent pour la promotion des produits de terroir et de qualité exceptionnelle, ainsi que pour la valorisation de la gastronomie traditionnelle Française. Elles rassemblent parmi leurs membres la majeure partie des chefs de la côte d'Azur et de Monaco. Ils seront tous conviés à l'évènement par le biais des réseaux que ces associations mettront à disposition de la manifestation.

## **2.2. BÉNÉFICES POUR LES FILIÈRES**

### ***Une opportunité économique***

Dans cette zone où nos filières sont encore trop peu présentes, la dégustation puis le repas sont l'opportunité pour les filières de renforcer les relations clientèles existantes, mais surtout d'en créer de nouvelles !

Cet évènement suscitera la demande et de ce fait, sera synonyme pour les filières d'ouverture de nouveaux marchés, prestigieux et rémunérateurs.

### ***Une action de promotion***

Un évènement de cette ampleur dans une région si éloignée de la notre permettra de véhiculer l'image des Hautes-Pyrénées jusqu'à cette zone encore faiblement prospectée, mais aux potentialités de marché importantes.

Les retombées pourront en outre être positives en terme d'image de marque pour les différents produits, qui seront travaillés pour le repas par des cuisiniers de renom.

Enfin, concernant la communication, ce repas de gala sera impactant car il va faire parler des Produits Pyrénéens dans le Sud Est. La distribution de plaquettes publicitaires et le relais de la presse (écrite et télévisée locale si possible) concourront eux aussi à cela.

**Pour l'ensemble des filières comme pour le département,  
c'est une véritable action de communication mais aussi de promotion,  
qui renforcera les images « qualité » et « terroir » de chacun des produits  
présentés.**