



Les produits de qualité des Hautes-Pyrénées se rassemblent pour LE SALON AGRICOLE DE TARBES 2012

www.monpaisgourmand.fr



AINSI QUE LA TRUFFE AVEC GYPAET ET LES FROMAGES DES PYRENEES

AVEC LA PARTICIPATION DE Slow Food® Bigorre



ET LES ARTISANS CHARCUTIERS TRAITEURS DE BIGORRE

SOUTENUS TECHNIQUEMENT ET FINANCIEREMENT PAR



LE SALON EN QUELQUES MOTS...

Pour la 7^{ème} année consécutive, **les filières de qualité des Hautes-Pyrénées se regroupent pour le salon agricole de Tarbes.**

Le salon se tiendra du **8 au 11 mars 2012** au Parc des Expositions. Les filières seront présentes sous une même bannière : *Les Produits de Qualité dans les Hautes-Pyrénées*, aux couleurs du portail des saveurs des Hautes-Pyrénées, **Mon País Gourmand**. Les visiteurs pourront les rencontrer dans le **hall 3 – Village Gourmand**.

Ainsi, nous y retrouverons les produits suivants :

- L'Oignon Doux de Trébons
- Le Haricot Tarbais
- Le Noir de Bigorre
- L'Agriculture Biologique
- Les vins de Madiran et du Pacherenc du Vic Bilh
- les Fromages des Pyrénées
- la Châtaigne des Pyrénées
- la Poule Gasconne
- la Truffe et les cèpes
- Le Mouton Barèges-Gavarnie
- les Fruits et Légumes de Bigorre
- Bienvenue à la Ferme (qui sera présent sur le stand de la Chambre d'Agriculture dans le hall 2bis).

Toutes ces organisations travaillent en étroite collaboration avec la **Chambre d'Agriculture et la Chambre de Commerce et d'Industrie**, dans la préparation de cet événement.

Pour renforcer la dynamique engagée depuis quelques années autour de la gastronomie locale, les filières travaillent à nouveau ensemble en alliant des professionnels de la restauration pour qu'ils soient ambassadeurs de nos produits et qu'ils deviennent des partenaires des filières tout au long de l'année. Ainsi, **les Tables du Lys Bigourdan, les Logis des Hautes-Pyrénées, les artisans charcutiers traiteurs de Bigorre et d'autres restaurateurs** ainsi que des **producteurs et le convivium Slow Food Bigorre** réaliseront des **animations pendant tout le salon : préparation de recettes, dégustations, ateliers du goût, conférences, jeux...**

L'objectif de ce stand au Salon Agricole de Tarbes est de présenter une « vitrine » des produits de qualité des Hautes-Pyrénées : les producteurs souhaitent faire redécouvrir aux consommateurs locaux ces productions identitaires de notre département en les mettant en valeur par la cuisine. En tant que Bigourdans, vous êtes aussi des ambassadeurs de ce patrimoine gastronomique !



L'Association **Les Tables du Lys Bigourdan** est née d'une idée commune de professionnels de la cuisine et de la pâtisserie, désireux de **défendre et d'assurer la promotion des produits** du Pays, mais aussi de transmettre aux jeunes les traditions culinaires. Depuis 1981, l'Association n'a pas cessé de se dynamiser, de se renouveler, d'évoluer, tout en gardant le même esprit, et surtout des mains qui savent transcrire des émotions et ériger des chefs-d'œuvre.



Les **Chefs Logis** sont de véritables ambassadeurs du terroir. Chacun à sa manière, avec sa sensibilité et son savoir-faire, ils créent de savoureuses recettes avec une ambition commune : la **défense et la mise en avant des produits locaux de qualité**.

Le Convivium **Slow Food Bigorre** sera également présent dans le Village Gourmand. Ce mouvement international qui regroupe plus de 100 000 membres dans 150 pays, croit à une nouvelle manière d'aborder l'alimentation, indissociable de l'identité et de la culture, basée sur la liberté de choix, sur l'éducation, sur l'approche pluridisciplinaire de la nourriture : une "Haute Qualité Alimentaire" de tous les jours qui permet à chacun de se nourrir avec *plaisir* tout en exerçant sa *responsabilité* sociale et environnementale.

Créé en 2005, **Slow Food Bigorre** regroupe une vingtaine de membres sous la présidence de Jean-Louis Doux. Il a surtout mené des projets de défense de la biodiversité en faisant inscrire **le Haricot Tarbais et l'Oignon de Trébons dans l'Arche du Goût** (inventaire des produits remarquables menacés de disparition) et en montant avec le soutien de la région Midi-Pyrénées des plans de soutien et de promotion (**projets Sentinelles**) pour **3 autres produits phares de notre terroir : le Noir de Bigorre, le Mouton de Barèges-Gavarnie et la Poule Gasconne**.

Contact : jl.doux@club-internet.fr - www.slowfood.fr

Le Convivium Slow Food Bigorre organisera cette année, avec les filières de production et les grands chefs de Bigorre, plusieurs ateliers du goût et conférences dans un espace adapté, autour des produits bigourdans. Retrouvez toutes les animations sur le programme.

Cette année encore, retrouvez **Mon Païs Gourmand** au Salon de l'Agriculture. Intégré au stand des filières de qualité des Hautes-Pyrénées, ce site vous permettra de tout savoir sur les **produits incontournables** du département mais aussi de faire des **découvertes originales** et d'ajouter à vos menus des **recettes gourmandes** du terroir bigourdan.

Le salon sera l'occasion pour tous les Bigourdans de gagner de nombreux cadeaux en découvrant le site et pour les professionnels intéressés d'adhérer à la démarche.



LE PROGRAMME COMPLET DU STAND

Jeudi 8 Mars

11h00 : Préparations culinaires par Les Tables du Lys Bigourdan dans le cadre de l'inauguration

14h15 : Conférence "l'art et la manière de la découpe de la volaille" par Marie-Christine Grangé

16h00 : Atelier du goût "Truite des Pyrénées" préparé par les Logis des Hautes-Pyrénées



Vendredi 9 Mars



11h00 : Atelier du goût "Poule Gasconne et Haricot Tarbais" préparé par Thierry Dubarry (Ferme Auberge du Lac à Puydarrieux)

14h00 : Animation "Restauration collective en Hautes-Pyrénées" avec le lancement officiel de la plateforme de distribution des produits locaux

16h00 : Atelier du goût "Porc Noir de Bigorre et Châtaigne des Pyrénées" préparé par les Logis des Hautes-Pyrénées

17h30 : Conférence "La découpe du jambon" par Armand Touzanne

18h30 : Apéritif Mon Païs Gourmand



Samedi 10 Mars

11h00 : Atelier du goût "Mouton Barèges-Gavarnie et Oignon de Trébons" par Laurent Barillé, (chef de cuisine à domicile – Fréchandets)

14h15 : Conférence "La gastronomie pyrénéenne" par Géraldine Pellé

16h00 : Atelier du goût "Chevreau des Pyrénées" préparé par les Tables du Lys Bigourdan

17h30 : Atelier du goût "Agneau des Pyrénées" préparé par les Tables du Lys Bigourdan



Dimanche 11 Mars

11h15 : Atelier du goût "Porc biologique" préparé par les artisans charcutiers traiteurs de Bigorre

14h15 : Conférence "Slow Food" par Gilbert Dalla Rosa, président du convivium Slow Food Béarn

16h00 : Atelier du goût "Agneau Label Rouge Sélection des Bergers" préparé par Manuel Godet (Restaurant l'Alexandra à Lourdes)



Durant les 4 jours :

Jeu Mon Païs Gourmand avec de nombreux lots à gagner

Animations pour les petits et les grands :

- "Les fruits et légumes de saison" par Jardins et Vergers de Bigorre
- "Je découvre la ferme, je sens, je touche, je goûte" par les fermes pédagogiques du réseau Bienvenue à la Ferme (hall 2 bis)



L'ATELIER DU GOUT - SLOW FOOD

Valoriser nos produits du terroir et initier votre palais au plaisir des sens : tel est notre objectif sur l'espace « L'atelier du goût ».

Pour la 2^{ème} année consécutive, Slow Food vous propose de nombreuses animations en partenariat avec des chefs restaurateurs, des producteurs et des passionnés de la gastronomie bigourdane. Au total, **5 conférences et 8 ateliers du goût** seront organisés durant les 4 jours.

Limité à 40 places – réservation sur place pendant le salon et renseignements auprès de Florian Cérézuéla au 06.78.00.32.34 (f.cerezuela@hautes-pyrenees.chambagri.fr).

Nouveautés 2012 :

- Présence de 2 nouveaux produits dans les ateliers du goût : **la Truite des Pyrénées et la Chèvre de race pyrénéenne.**
- Organisation d'une rencontre dédiée à la **restauration collective par l'association des Producteurs de Bigorre le vendredi 9 mars de 14h à 17h.** Au programme :
 - Lancement officiel de la plateforme départementale de distribution des produits locaux et du catalogue,
 - Témoignage d'établissements de la restauration collective,
 - Préparations culinaires réalisées en direct par l'IRTH (Institut Régional de Tourisme et d'Hôtellerie)

Chambre de Commerce et d'Industrie
André PERRIN / Cécile PERES
05.62.51.88.92

aperrin@tarbes.cci.fr / cecile.peres@tarbes.cci.fr

Chambre d'Agriculture
Elodie MENVIELLE
05.62.34.87.22

e.menvielle@hautes-pyrenees.chambagri.fr



www.monpaisgourmand.fr

