



# Les produits de qualité des Hautes-Pyrénées (Hall 3 – Village Gourmand)

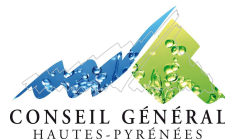
[www.monpaisgourmand.fr](http://www.monpaisgourmand.fr)



AINSI QUE LA TRUFFE AVEC GYPAET ET LES FROMAGES DES PYRENEES

AVEC LA PARTICIPATION DE  Slow Food® Bigorre ,  ET 

SOUTENUS TECHNIQUEMENT ET FINANCIEREMENT PAR



Valoriser nos produits du terroir et initier les palais au plaisir des sens : tel est notre objectif pour ces 4 jours du **Salon Agricole, du 10 au 13 mars 2011**.

Cette année, 2 espaces seront spécialement dédiés aux produits de **Mon País Gourmand** dans le **hall 3 – Village Gourmand**. Le nouvel espace « **L'Atelier du goût** » accueillera 4 conférences et 9 ateliers du goût orchestrés par **Slow Food**, avec l'appui des chefs restaurateurs **des Tables du Lys Bigourdan, des Logis des Hautes-Pyrénées et de Jean-Pierre Saint-Martin** ainsi que des **producteurs, techniciens et autres passionnés de la gastronomie bigourdane**.



Chaque atelier du goût ou conférence est limité à 35 places : réservation et renseignements auprès de Florian Cérézuéla au 06.78.00.32.34 ([f.cerezuela@hautes-pyrenees.chambagri.fr](mailto:f.cerezuela@hautes-pyrenees.chambagri.fr)) ou sur place pendant le salon.



## Jeudi 10 Mars

11h00 : Préparations culinaires par Jean-Pierre Saint-Martin (Restaurant Le Viscos à Saint-Savin) à l'occasion du passage du cortège officiel de l'inauguration

Crêpinette de **Noir de Bigorre** aux senteurs des bois et des prés

Pressée de foie gras **Bienvenue à la Ferme** à la compotée d'**Oignons de Trébons**

Ballottine de **Poule Gasconne** telle une poule au pot Henri IV

Piccata d'**AOC Barèges-Gavarnie** et sa crème de **Tarbais**

Macaron à la **Châtaigne des Pyrénées**

14h30 : Conférence "**la cuisine du canard**" par Irène Guillard

16h00 : Atelier du goût "Brochette de **Mouton Barèges-Gavarnie** sauce à la réglisse, choux verts et **Châtaignes** – Noix de St Jacques au **boudin Noir** et **Châtaigne des Pyrénées**" préparé par Serge Latour (Logis des Hautes-Pyrénées) et accompagné d'un vin du Château d'Aydie (Famille Laplace à Aydie)



## Vendredi 11 Mars

11h15 : Atelier du goût "**Pain, bière et agriculture bio**" en présence de l'Ami du Pain et de Pierre Lebbe (producteur de bière bio à Villefranque)

A partir de 14h00 : Paysans des Baronnie expose sur le stand Mon Païs Gourmand

14h30 : Conférence "**les abeilles et le miel**" par Jean-Louis Doux (Président de Slow Food Bigorre) suivie d'une dégustation de miels de Joël Legrand (La Flore des Pyrénées à Bégole)

16h00 : Atelier du goût "Cappucino de **Haricot Tarbais** au foie gras de canard – Tournedos de **Porc Noir de Bigorre** en aigre doux au vinaigre et au miel des Pyrénées, mousse de **Tarbais** au foie gras" préparé par Serge Latour (Logis des Hautes-Pyrénées) et accompagné d'un vin de la Cave de Crouseilles (M. Saint-Martin d'Aydie)

17h30 : Atelier du goût "Epaule d'**Agneau des Pyrénées**, gaufre de pommes de terre, échalotes confites et terre du Sud" préparé par Frédéric Chartier (Tables du Lys Bigourdan) et accompagné d'un vin de la Cave de Crouseilles (M. Saint-Martin d'Aydie)



## Samedi 12 Mars

De 9h00 à 13h00 : la Ferme Cazabonne (producteur de porc à Gardères) expose sur le stand Mon Païs Gourmand

11h15 : Atelier du goût "Cuisse de **canard Bienvenue à la Ferme** façon pot au feu et son bouquet de légumes" préparé par Pierre Lauginie (Tables du Lys Bigourdan) et accompagné d'un vin de la Cave de Crouseilles (M. Saint-Martin d'Aydie), en présence de Brice Théas (producteur de canards à Gardères) et du président du réseau départemental Bienvenue à la Ferme

14h30 : Conférence "**Histoire et Gastronomie en Bigorre**" par Guy Cassagnet

A partir de 15h00 : Frénésies Pyrénées (transformation du frêne à Vielle-Louron) expose sur le stand Mon Païs Gourmand

16h00 : Atelier du goût "Fricassée de **Poularde Gasconne** aux écrevisses au parfum de **Trébons**" préparé par les Tables du Lys Bigourdan et accompagné d'un vin de la Cave de Crouseilles (M. Saint-Martin d'Aydie)

17h30 : Atelier du goût "Epaule d'**Agneau des Pyrénées**, gaufre de pommes de terre, échalotes confites et terre du Sud" préparé par Frédéric Chartier (Tables du Lys Bigourdan) et accompagné d'un vin de la Cave de Crouseilles (M. Saint-Martin d'Aydie)



## Dimanche 13 Mars

De 9h00 à 13h00 : la SARL Quidarré (producteur de yaourts à Lamarque-Pontacq) expose sur le stand Mon País Gourmand

11h15 : Atelier du goût "**Confitures et fromages des Pyrénées**" accompagné d'un vin de la Cave de Crouseilles (M. Saint-Martin d'Aydie), en présence de Solange Baylac Troy (productrice de confitures à Campan) et Jean-Jacques Lagurgue (producteur de fromages de brebis à Tilhouse)



A partir de 14h00 : La Petite Ferme (producteur de porcs à Vidou) expose sur le stand Mon País Gourmand

14h30 : Conférence "**Slow Food**" par Raphaël Paya

15h30 : Démonstrations culinaires par 3 jeunes chefs Alexis Saint-Martin (Restaurant Le Viscos à Saint-Savin), Damien Cazaux (Restaurant l'Aragon à Juillan) et Grégory Bellard (Restaurant l'Embrun à Lannemezan) en présence des bouchers : **Veau sous la mère Label Rouge, Bœuf Blond d'Aquitaine Label Rouge et Agneau Label Rouge** (fournis par l'Adelphy)

## Durant les 4 jours :

Jeu « **La roue des Gourmands** » sur le stand Mon País 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 (sur le stand Mon País Gourmand)
- “ **Je découvre la ferme, je sens, je touche, je goûte** ” par Bienvenue à la Ferme (hall 2bis)
- “ **Les champignons et la forêt** ” par la Chambre d'Agriculture et le lycée agricole de Vic (hall 2bis)



Cécile PERES - Fabienne FERRAND  
CCI de Tarbes et des Hautes-Pyrénées  
fabienne.ferrand@tarbes.cci.fr  
cecile.peres@tarbes.cci.fr  
05.62.51.88.92

Le Portail des Saveurs  
des Hautes-Pyrénées



Elodie MENVIELLE  
Chambre d'Agriculture  
des Hautes-Pyrénées  
e.menvielle@hautes-pyrenees.chambagri.fr  
05.62.34.87.22

