

CHARTRE DE PARTENARIAT



LA REGIE DU PIC DU MIDI
-
LES VINS D'ALAIN BRUMONT
-
**LES FILIERES
AGROALIMENTAIRES DES
HAUTES-PYRENEES**

Grand site de Midi-Pyrénées, le Pic du Midi est la figure emblématique des Hautes-Pyrénées. Son impact en terme touristique, économique et scientifique en fait un grand site structurant pour le territoire. Convaincu de la richesse des Hautes-Pyrénées, le Pic du Midi est un acteur engagé dans la valorisation du département. Ainsi, il met en avant d'autres emblèmes du département que sont les produits du terroir bigourdan : Vins de Madiran d'Alain Brumont, mouton Barèges-Gavarnie, Porc Noir de Bigorre, Haricot Tarbais, Châtaigne des Pyrénées, Oignon Doux de Trébons.

En 2011, le Pic du Midi fête ses 10 ans d'ouverture au public à l'année. C'est l'occasion de donner de la visibilité à ce « Grand Site de Midi-Pyrénées » en créant un évènement d'ampleur qui suscite des retombées médiatiques et communique sur les atouts du Département des Hautes Pyrénées et de la région de Midi-Pyrénées.

Ainsi, une « soirée évènement », VIP et presse, sera organisée le 27 juin en présence du Grand chef étoilé Toulousain Michel Sarran, parrain de cette soirée, accompagné de trois chefs toqués du Département des Hautes Pyrénées, Jean Pierre Saint Martin et Serge Latour et Daniel Labarrère qui cuisineront ensemble les produits des filières agroalimentaires locaux.

Les cinq filières agroalimentaires des Hautes Pyrénées accompagnées des vins d'Alain Brumont, regroupent des producteurs autour d'un projet collectif de valorisation d'une variété, d'une race et d'un savoir-faire spécifique au département. Elles ont pour vocation de préserver, promouvoir et développer collectivement les richesses agricoles et agroalimentaires de notre territoire.

ARTICLE 1 – L’objet de la charte

L’objet de cette charte est d’associer le Pic du Midi Grand site de la Région Midi Pyrénées, Alain Brumont vigneron hors norme qui n’a eu de cesse de mettre en valeur les cépages de sa Région et les cinq filières agroalimentaires des Hautes-Pyrénées reconnues par la qualité de leurs produits. Leurs volontés communes étant de préserver, de développer et de mettre en avant les produits du terroir ainsi que la cuisine traditionnelle régionale.

ARTICLE 2 – Les partenaires de la charte

Sont signataires de cette charte :

- La Régie du Pic du Midi
- Alain Brumont pour ses vins
- Le Comité de l’Oignon de Trébons
- Le Renouveau de la Châtaigne en Hautes-Pyrénées
- L’Association Interprofessionnelle du Haricot Tarbais
- Le Consortium du Noir de Bigorre
- L’Association Interprofessionnelle du Mouton Barèges-Gavarnie

ARTICLE 3 – Les engagements

Animés par les mêmes valeurs et soucieux de la satisfaction de leurs clients, le Pic du Midi, les vins Brumont et les cinq filières agroalimentaires de qualité des Hautes-Pyrénées s’engagent ensemble à :

1. Développer le territoire en valorisant les produits du terroir,
2. Utiliser, au restaurant du Pic du Midi, des produits de qualité gustative remarquable provenant des partenaires,
3. Proposer aux clients des produits élaborés dans le respect des normes de qualité et le souci de la préservation de notre environnement,

4. Présenter aux visiteurs du Pic du Midi, grâce à des animations réalisées par les producteurs, les spécificités de ces produits et leur mode de production,
5. Valoriser conjointement et de manière réciproque chacun des signataires de cette charte de partenariat.

ARTICLE 4 – Le plan d’actions

Dès signature de la présente charte, engagements conformément au plan d’actions qui sera composé comme suit :

1. Soirée d’anniversaire pour les dix ans de l’ouverture touristique du Pic du Midi à l’année : soirée VIP, invités et presse, le 27 juin 2011.

Au cours de cette « soirée événement », Michel SARRAN grand chef étoilé de la région dont le restaurant se situe à Toulouse, 21 boulevard Armand Duportal ; sera présent en compagnie des deux chefs « trois toques » de notre Département, il s’agit de Jean-Pierre SAINT MARTIN, *du Viscos* à Saint-Savin et de Serge LATOUR, *le Relais de Castéra* à Nestier.

Lors de cette soirée, un buffet sera réalisé par ces grands chefs de Midi-Pyrénées accompagnés du chef du restaurant du Pic du Midi. Ces derniers travailleront les produits du terroir afin de réaliser des plats authentiques et de qualité.

Les filières agroalimentaires offriront la matière première nécessaire à la préparation de ces plats et Alain Brumont fournira les vins servis lors de cette soirée.

2. Soirée en collaboration avec le Parvis : soirée spectacle grand public avec dégustation, mais sans animation. Prix de 55 € par personne, le 1 juillet 2011.

L’ouverture de « Visa pour la nuit », qui est un festival pluridisciplinaire porté par le Parvis, se fera au Pic du Midi avec une soirée prestigieuse durant laquelle seront présentes une grande pianiste, Vanessa Wagner, ainsi que la soprano Karen VOURC’H, toutes deux de renommée internationale.

Lors de cette soirée, les filières agroalimentaires des Hautes-Pyrénées accompagnées des vins Brumont proposeront une dégustation de leurs produits.

3. Neuf soirées basées sur le thème du goût : soirée grand public au prix de 85 € par personne (maximum de 150 personnes).

- Juillet 2011 : les 5, 13, 15, 19 et 26.

- Août 2011 : les 2, 12, 23 et 30.

Pour chacune de ces soirées, les filières agroalimentaires des Hautes-Pyrénées (avec au minimum deux intervenants) et les vins Brumont animeront la soirée en présentant leur activité aux différents groupes de visiteurs.

Chacune de ces soirées étant payantes, le coût de la matière première nécessaire à l'élaboration de ces repas sera pris en charge par la Régie du Pic du Midi.

4. Soirée d'anniversaire des 30 ans des vins d'Alain Brumont : le 3 septembre 2011.

Cette soirée sera ouverte au public mais avec un tarif spécial : environ 229 € par personne avec au maximum 80 personnes.

Alain Brumont prévoit environ cinquante invités dont la presse spécialisée internationale et nationale.

Plusieurs grands chefs étoilés Français devraient participer à la préparation de cette soirée privée.

Concernant l'ensemble des événements de la saison estivale, les visiteurs monteront sur le site pour 18 heures. Ils seront accueillis par le Pic du Midi et regroupés en petits groupes afin de participer à des ateliers d'animation basés sur les produits du terroir et le goût.

Enfin, la Régie du Pic du Midi effectuera la promotion de l'ensemble des soirées, à travers son site internet, facebook et de la presse locale et régionale. Elle s'engage aussi à promouvoir les produits des partenaires tout au long de l'année à travers son service de restauration.

ARTICLE 5 – Durée

La présente charte de partenariat prend effet dès signature par les parties et cela pour une durée de un an.

Un bilan sera réalisé à la fin de la saison, afin de décider du renouvellement d'un tel partenariat, le but étant de pérenniser les relations entre la Régie du Pic du Midi, les Filières Agroalimentaires Départementales ainsi que les vins Brumont.

Fait le lundi 27 juin 2011 au Pic du Midi

Président de la Régie du
Pic du Midi



Alain Brumont



Président du Comité de
l'Oignon Doux de Trébons



Président du Renouveau
de la Châtaigne des
Hautes-Pyrénées



Président de L'Association
Interprofessionnelle du
Haricot Tarbais



Président du Consortium
du Noir de Bigorre



Président de L'Association
Interprofessionnelle du
Mouton Barèges-Gavarnie

