



SALON AGRICOLE DE TARBES

SAVEURS DU 65 : LES PRODUITS DES HAUTES-PYRENEES VOUS REGALENT AVEC FIERTE !

Regroupées en association pour assurer promotion et événement ensemble, les filières de producteurs des Hautes-Pyrénées vous accueillent !

L'agriculture et l'alimentation sont ici plus qu'ailleurs liées. A partir de races et de savoir-faire traditionnels, authentiques, les producteurs ont su créer des filières en Bigorre.

Connues, secrètes, en développement ou récentes, elles visent avec fierté un double objectif :

- Le maintien d'agriculteurs connectés aux besoins et plaisirs des citoyens, et reconnus, loin des clichés d'une agriculture caricaturée,
- Le rayonnement des Hautes-Pyrénées bien au-delà du territoire pour les gourmets, les touristes ou les habitants.

Au Salon de Tarbes, vous serez accueillis par :

- Le Porc Noir de Bigorre,
- Le Haricot Tarbais,
- La Volaille Noire d'Astarac Bigorre,
- Le Madiran, Le Pacherenc du Vic-Bilh,
- Le Blanc des Hautes-Pyrénées,
- L'Oignon de Trébons,
- La Châtaigne des Pyrénées,
- La Chèvre des Pyrénées,
- Les producteurs locaux adhérents de Bienvenue à la Ferme.



Pour acheter tous ces produits, rdv sur :

- le stand SAVEURS DU 65 - Hall 3
- le stand BIENVENUE A LA FERME - Hall 3
- les stands individuels des producteurs – Hall 3

Pour apprendre à les cuisiner : rdv aux Ateliers Gourmands – Hall 3

Pour les déguster sur place : rdv au restaurant SAVEURS DU 65 - Hall 2Bis **NOUVEAUTE 2022**

Pour plus d'informations, connectez-vous : www.facebook.com/saveursdu65





Bienvenue au restaurant Saveurs du 65

Producteurs et filières des Hautes-Pyrénées



RESTAURANT SAVEURS DU 65

TAPAS

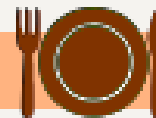


Ardoise tapas fromage / charcuterie	20,00 €
Ardoise tapas Jambon Noir de Bigorre	16,00 €
Saucisson Noir de Bigorre	15,00 €
Rillettes Noir de Bigorre (180g)	8,00 €
Boudin Noir de Bigorre (180g)	8,00 €
Terrine Noir de Bigorre (180g)	8,00 €
Trilogie de verrines de Noir de Bigorre (3x90g)	14,00 €
Terrine de foie gras mi-cuit (200g)	20,00 €
Rillettes Noire d'Astarac-Bigorre (180g)	10,00 €



RETROUVEZ-NOUS AU RESTAURANT SAVEURS DU 65 HALL 2

PLATS



- Côte de Porc Noir de Bigorre - 18,50€
- 1/4 Poulette Noire d'Astarac-Bigorre - 16,00€
- Entrecôte de bœuf "T Bone" - 22,50€
- Brochette de bœuf - 16,00€
- Confit de canard - 14,00€
- Daube de bœuf - 12,00€

ACCOMPAGNEMENT



- Frites
- Gratin de pommes de terre
- Haricots Tarbais

MENU ENFANT



- Burger / frites / dessert - 12,00€
- Assiette de frites - 3,50€

DESSERTS



- Assiette de fromage fermier - 5,00€
- Riz au lait - 5,00€
- Gâteau à la broche crème anglaise - 5,00€

produits
locaux

Les produits !



Retrouvez-nous HALL 3

Stand des filières



Volaille Noire Astarac Bigorre



Porc Noir de Bigorre AOC



Haricot Tarbais



Lait Blanc des Pyrénées



Chataigne des Pyrénées



Oignon de Trébons



Chèvre des Pyrénées

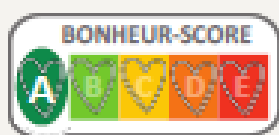
Stand Bienvenue à la ferme



1er réseau national d'accueil à la ferme et de vente directe
www.bienvenue-a-la-ferme.com/hautes-pyrenees

Stands individuels

Producteurs du réseau Bienvenue à la ferme
autres producteurs et artisans



Avec les produits des Hautes-Pyrénées,
c'est un grand A sur le Bonheur-Score !

avec la collaboration et l'accompagnement
de la Chambre d'agriculture des Hautes-Pyrénées



AGRICULTURES
& TERRITOIRES
CHAMBRE D'AGRICULTURE
HAUTES-PYRÉNÉES

Les Ateliers Gourmands

Les Ateliers Gourmands sont un rendez-vous incontournable du salon agricole de Tarbes. Ils rassemblent nos chefs et artisans de talent ainsi que les producteurs Haut-Pyrénéens. L'objectif est de mettre en lumière les savoir-faire, les bons produits locaux et ceux qui les produisent mais surtout de partager un moment de plaisir réciproque.

L'essence de la cuisine Haut Pyrénéenne

Lors de votre passage aux Ateliers Gourmands, vous découvrirez une cuisine de saison, mettant en exergue une cuisine traditionnelle mais également des recettes revisitées de manière contemporaine. Tous nos chefs sont de fervents défenseurs de l'art de vivre à la « Bigourdane », ce qui les pousse à privilégier des produits frais et locaux.

Les vins proposés lors des ateliers mettront à l'honneur les producteurs récoltants « Hapy Saveurs » et « Bienvenue à la ferme » qui vendangent et vinifient ces saveurs typiques du Sud-Ouest. Chaque recette sera accompagnée d'un accord mets et vins digne des plus grands restaurants !

Le rendez-vous annuel des Ateliers Gourmands 2022 propose cette année une vingtaine d'ateliers aussi gourmands les uns que les autres. L'évènement sera rythmé par des dégustations, des démonstrations culinaires et des cafés-débats tout au long des 4 jours. En résumé, tout est mis en œuvre pour vous accompagner tout au long de votre escapade gustative !



TARBES PARC EXPO
SALON RÉGIONAL DE L'AGRICULTURE
DU 10 AU 13 MARS

l'Atelier Gourmand
Salon des produits fermiers et artisanaux

Les Réseaux HaPy Saveurs, Bienvenue à la Ferme et mon País Gourmand vous invitent à découvrir les produits de notre Terroir cuisinés par les Grands Chefs du Département.

Programme complet sur www.salon-agricole.com

Qualité
Terroir
Saveurs
Recettes

HaPy SAVEURS
BIENVENUE à la Ferme
Mon País Gourmand

Jeudi 10 Mars

- 14h30** Atelier Gourmand :
Elaboracion y degustación
de crespillos, postre típico de Barbastró
elaborado con borrajas
- 16h30** Atelier Gourmand par le chef Luc Bankuti (LA FOCH)
de l'association Les Tables du Lys Bigourdan :
Atelier "Filet mignon de Porc Noir de Bigorre"

Vendredi 11 Mars

- 10h30** Atelier Gourmand par la cheffe Lola Campagne
"Pâtisseries autour du Lait Blanc des Pyrénées"
- 12h30** Atelier Gourmand par la cheffe Claudia Fauchon (Restaurant l'Asia) :
"Travailler des produits locaux de manière exotique"
- 14h30** Présentation de la marque "Pic Steak"
& dégustation
- 17h00** Présentation du Drive : "Les Emplettes Fermières"
& dégustation

L'atelier
Gourmand

QUALITE
TERROIR
SAVEURS
RECETTES

Samedi 12 Mars

9h30 JEUX CONCOURS HAPY SAVEURS

10h30 Atelier participatif par l'association Pot'chefs :
Atelier salé

12h30 Atelier Gourmand par le chef Xavier Spadilero (Le Réverbère)
"Jambon de Porc Noir de Bigorre"

14h30 Atelier "VIN" Simon Ribere STRATEUS

16h30 Atelier participatif par l'association Pot'chefs :
"sucré - châtaignes, lait, haricots"

18h30 Atelier "dégustation des Vins de Madiran
et découverte des rillettes de chevreau"

Dimanche 13 Mars

10h30 Atelier "Dégustation vins et fromages"
avec les producteurs

12h30 Atelier Gourmand par la cheffe Lola Campagne :
Atelier "Recettes salées et végétariennes"

14h30 Atelier par les Bouchers HaPy Saveurs :
"démonstration de découpe de viande"

16h30 Atelier Gourmand par le Chef : Gregory Bellard (l'EMBRUN)
Atelier "Sucré autour du Miel et des confitures"
Toques & Saveurs Association de restaurateurs

G L'atelier
Gourmand

QUALITE
TERROIR
SAVEURS
RECETTES

Stand des filières SAVEURS DU 65

Programme d'animations

Vendredi 14h : atelier installation en chèvre des Pyrénées

Samedi 14h : démonstration de greffage par l'Association la Châtaigne des Pyrénées

Samedi 16h : dégustation de milk-shake par les éleveurs du Lait Blanc des Pyrénées



Bienvenue à la ferme

Les agriculteurs du 1er réseau national de vente de produits fermiers, d'accueil et tourisme à la ferme proposent une offre complète de produits et services en direct de la ferme. Les rencontres sont authentiques !

Rencontrer des producteurs c'est vivre une expérience :

- Unique : chaque producteur sur son territoire développe une activité spécifique en valorisant les ressources locales.
- Typique : en rapport au territoire, au paysage, au patrimoine, les producteurs témoignent tous de cet attachement au terroir que vous (re)découvrirez
- De liens : un contact avec les gens d'ici, volontaires et passionnés. Ils ont à cœur d'échanger sur leurs savoir-faire. A l'écoute, ils seront également sensibles à vos observations.

Les adhérents vous rencontrent également lors de leurs Portes Ouvertes, dans une ambiance gastronomique, pédagogique et conviviale.

Où sont-ils ? Tous les chemins vous y mènent ! Retrouvez les fermes adhérentes près de chez vous sur www.bienvenue-a-la-ferme.com/hautes-pyrenees

Suivez l'actualité (événements, portes ouvertes, festivités, ...) sur facebook : [BienvenuealaFerme65](https://www.facebook.com/BienvenuealaFerme65)

Bienvenue à la ferme est une marque des Chambres d'agriculture.

HAPY SAVEURS - Une démarche territoriale

La marque territoriale HaPy Saveurs souhaite encourager une consommation locale pour identifier et valoriser les productions de nos agriculteurs et professionnels de l'alimentaire haut-pyrénéens.



Au cœur de notre territoire où l'agriculture et les transhumances font partie intégrante du paysage, à l'heure où le consommateur s'interroge sur le contenu de son assiette, Hapy Saveurs encourage une consommation plus locale et plus juste. La marque permet de valoriser et d'identifier les productions de nos agriculteurs et professionnels de l'alimentaire Haut-Pyrénéens.

HaPy Saveurs, c'est tout une gamme de produits qui s'élargit ! Ayant débuté par la viande, elle s'ouvre maintenant à d'autres filières comme les vins de Madiran.

Retrouvez un large panel de produits issus d'une agriculture durable, respectueuse de l'environnement et des hommes chez nos distributeurs et artisans pour le plus grand plaisir des consommateurs.

Suivez l'actualité sur facebook : HaPySaveurs

Les Emplettes Fermières

La Chambre d'agriculture des Hautes-Pyrénées et le réseau Bienvenue à la Ferme se sont organisés pour faciliter l'accès aux consommateurs à des produits fermiers, frais, locaux et de qualité avec la création d'un drive piéton 100% local. L'objectif de cette démarche est de relocaliser la production et la consommation, de connecter les agriculteurs aux consommateurs, en permettant un approvisionnement direct et local, avec des produits de saison intégralement issus des fermes du département.



L'objectif ? Un choix unique de produits issus de l'agriculture locale, un service organisé qui respecte toutes les directives sanitaires et une seule facture pour le consommateur !

Afin de satisfaire la clientèle, une large gamme de produits est consultable et mise à jour régulièrement sur le site www.les-empettes-fermieres-65.fr

Votre commande en un clic !

Pour être efficace, le système repose sur la précommande avec un choix parmi plus de 800 références ce qui représente plus de 40 producteurs engagés dans les Emplettes Fermières.

La Chambre d'agriculture met à votre disposition un nouveau système de commande plus ergonomique à travers le site internet : www.les-empettes-fermieres-65.fr. Les commandes sont possibles du lundi midi au samedi minuit.

Une réception rapide des commandes

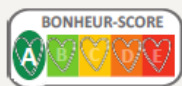
Pour récupérer la commande, le principe est simple : un producteur vous accueille au point de retrait choisi lors de votre commande et à l'heure de rendez-vous, à la Chambre d'agriculture au Foirail à Tarbes, les mardis de 17h à 19h, (20, place du Foirail 65000 Tarbes)

Le producteur vérifiera avec vous l'ensemble de vos courses afin de limiter toutes erreurs. Le paiement s'effectuera par chèque ou Carte Bancaire.

Retrouvez toute l'actualité sur le Site Internet de la Chambre d'agriculture des Hautes-Pyrénées www.hapy.chambre-agriculture.fr ainsi que sur la page Facebook Les Emplettes Fermières.



Filières et producteurs des Hautes-Pyrénées



Le Porc Noir de Bigorre

Le Porc Noir de Bigorre, animal endémique du piémont pyrénéen, vit sur son territoire d'origine, dans le Sud-Ouest de la Région Occitanie.

Elevé en liberté, en harmonie dans son écosystème naturel (maximum 20 porcs à l'hectare), il se nourrit d'herbe, de céréales à paille non OGM (issues de l'aire géographique AOP) et des fruits de saison (glands, châtaignes).

Les « Jambons Noirs de Bigorre AOP » sont affinés naturellement, à l'air libre, durant 20 à 36 mois, voire 48 mois. L'élaboration suit un processus dont chaque étape exige patience et savoir-faire, dans le respect des traditions et des cahiers des charges. Ces modes d'élevage et de fabrication, combinés aux particularités du terroir, offrent au « Jambon Noir de Bigorre AOP » son goût unique.

Il est tendre, fondant, long en bouche. Ses arômes sublimes viennent principalement de son gras, riche en acides gras mono insaturés, semblable à l'huile d'olive. Chaque jambon requiert une attention personnalisée et est contrôlé individuellement par le maître affineur.

Il s'inscrit aujourd'hui parmi les plus grands jambons européens !

Ce savoir-faire, empreint de passion, a façonné son identité et on le retrouve aujourd'hui chez des artisans-bouchers, des épicerie de prestige et sur les plus grandes tables de restaurants étoilés.

Le Consortium du Noir de Bigorre regroupe une soixantaine d'éleveurs, quatre artisans-charcutiers, deux salaisoniers et des membres de la Confrérie qui défendent l'excellence (*Quelques noms parmi nos 173 ambassadeurs de la Confrérie, créée en 2000 : Julie Andrieu, Paulo Coelho, Edouard Baer, Guillaume Gomez, Pierre Lurton...*).

Le Noir de Bigorre, bénéficie depuis 2017, de deux « Appellations d'Origine Protégées ».
Nos AOP « Jambon Noir de Bigorre » & « Porc Noir de Bigorre » vous garantissent les valeurs de ce décret européen :

- La typicité de nos produits par le lien au terroir.
- Le savoir-faire ancestral des femmes et des hommes.
- La dimension culturelle et patrimoniale.

La volaille Noire d'Astarac Bigorre : une poule d'Antan

La notoriété de la Noire d'Astarac Bigorre ne date pas d'hier ! Originaires du Sud-ouest, cette poule gasconne n'est rien moins que la célèbre "poule au pot" du bon roi Henri IV. Une référence donc ! Avec son plumage noir d'un gris bleuté, sa crête simple et ses pattes courtes, elle reste encore aujourd'hui la reine des basses-cours de Gascogne. Bien sûr, comme pour beaucoup d'espèces historiques, l'avènement du productivisme des années 1950 a été redoutable.

Heureusement, quelques passionnés se mobilisent pour préserver cette figure du patrimoine gastronomique régional. Après nombre de concours, expositions et fêtes de la poule et du coq, les amateurs et professionnels se retrouvent en 2003 pour créer l'association "La poule gasconne" afin de protéger la race et développer sa production.

Côté gustatif, la Noire d'Astarac Bigorre (chapon, poularde, coq vierge) reste une poule d'exception. On l'apprécie pour ses œufs et leur grosseur, ainsi que la finesse et l'abondance de sa chair, d'un blanc rosé finement persillé, qui s'adapte à toutes les cuissons. Des qualités dues pour beaucoup à un élevage qui privilégie croissance lente et alimentation traditionnelle. Aujourd'hui avec l'appui du Conservatoire du Patrimoine Biologique Régional, une vraie démarche est engagée pour promouvoir la marque commerciale "Noire d'Astarac Bigorre".

Le Haricot Tarbais Tradition

Le haricot blanc à la peau fine et nacrée.

Réputé pour ses qualités gustatives, son fondant et la finesse de sa peau, le Haricot Tarbais Tradition se transmet de génération en génération en Bigorre.

Haricot grimpant, il est cultivé sur tuteur maïs ou filet.

Terroir, qualité et origine certifiés :

Premier Haricot blanc sous **Label Rouge en 1997 et IGP en 2000**.

Zone de production délimitée et qualité des sols vérifiée.

Semence locale sélectionnée.

Récolte exclusive à la main.

Cahier des charges strict pour la production et le conditionnement.

Filière organisée :

Organisation de la filière : Association Interprofessionnelle du Haricot Tarbais.

Production : Coopérateurs et producteurs indépendants. 80 producteurs environ pour 190 à 300 tonnes par an.

Bon pour la santé et économique :

Super légumineuse : protéines végétales, riches en fer, magnésium, vitamine B9.

Recettes végétariennes ou associant les viandes et poissons, chaudes ou froides, de l'entrée au dessert.

Moins de 1€ de Haricots Tarbais secs par portion.

En vente partout sous toutes ses formes :

Récolté et vendu en frais en septembre, en sec en octobre et novembre, vendu tel quel ou en conserves, on le trouve chez les producteurs, au rayon fruits et légumes et épicerie des supermarchés et primeurs, sur les marchés de producteurs, dans les épiceries fines.

La Chèvre des Pyrénées

La chèvre des Pyrénées est une race à faibles effectifs qui a failli disparaître dans les années 80. Sauvée par une poignée de passionnés et par des structures telles que l'INRA, l'Institut de l'Élevage, le Conservatoire des races d'Aquitaine ou le Conservatoire du Patrimoine Biologique Régional de Midi Pyrénées elle a été reconnue officiellement dans les années 90.

Extrêmement rustique, la chèvre des Pyrénées entretient les territoires de montagne au sein d'élevages extensifs et participe à la valorisation et à la sauvegarde de ces espaces, tout en générant des produits de qualité (fromages et viande de chevreau). Aujourd'hui, la race bénéficie d'un regain d'intérêt. En 2021, environ 5 000 chèvres pyrénéennes ont été recensées et de jeunes éleveurs s'installent chaque année pour valoriser cette race au sein de petits ateliers fromagers ou de troupeaux conduits en allaitant en complément d'une autre activité.

Les chevreaux de race pyrénéenne sont élevés sous la mère et sont commercialisés au printemps en vente directe (caissettes). Ils ont entre 2 et 5 mois pour 6 à 12 kg carcasse.

Sur le salon de Tarbes vous pourrez découvrir des plats cuisinés réalisés à l'occasion d'un projet collectif de valorisation de la viande de chevreaux (rillettes, confit). Un flyer précise les coordonnées des éleveurs du département si vous souhaitez vous approvisionner directement auprès d'un éleveur.

Le lait « Blanc des Pyrénées »

Un collectif local à taille humaine 100% Hautes-Pyrénées, d'exploitations familiales, engagé dans une démarche responsable.

Les producteurs laitiers des Hautes-Pyrénées ont lancé le Blanc des Hautes-Pyrénées : un lait équitable, solidaire, local et responsable. Un collectif à taille humaine 100% Haut-Pyrénéens, d'exploitations familiales, engagé dans une démarche responsable.

Dans un contexte laitier difficile, la SAS Lait Fleurs de Bigorre a été créée.

Notre objectif : faire perdurer la production laitière départementale, en baisse, avec des engagements forts en créant un lait sous la marque Blanc des Hautes Pyrénées.

Les producteurs engagés respectent tous un cahier des charges bien précis : un gage de traçabilité pour le consommateur.

Une marque qui favorise notre beau territoire et permet de créer un lien entre les hommes, la terre et les animaux.

Des producteurs fortement engagés pour la qualité ainsi que pour le territoire. Ces derniers souhaitent une alimentation saine (fourrages produits sur l'exploitation) en respectant le bien-être animal et les bonnes pratiques d'élevage.

Une garantie de qualité

Les éleveurs s'engagent à respecter un cahier des charges qualité et adhèrent à la charte des bonnes pratiques d'élevage. Deux contrôles annuels sont effectués afin d'assurer le bon respect du cahier des charges. Ils se soumettent aux règles et vérifications administratives en vigueur et participent à la promotion de la marque.

Une promotion faite par les éleveurs

Aujourd'hui, 80 points de vente nous font confiance. Notre produit fait écho au-delà de notre département. La brique « Blanc des Hautes-Pyrénées » est commercialisée en Occitanie et Nouvelle Aquitaine. Les éleveurs se sont mobilisés sur 50 animations en magasin, depuis le lancement.

L'Oignon de Trébons

Un produit originaire de Bigorre

Trébons est un petit village de la haute vallée de l'Adour connu dans le département des Hautes-Pyrénées pour sa culture ancienne d'une variété d'oignon à la saveur douce et au bulbe allongé. Les traces écrites les plus anciennes de cette culture remontent au début du 18ème siècle. L'oignon de Trébons est issu d'une tradition forte sur un territoire unique, son berceau d'origine : la Bigorre. Cette région est nichée entre les Pyrénées et le Val d'Adour. Sur ces terres d'alluvions, il bénéficie d'un micro-climat, d'une terre saine et de tous les soins nécessaires à la bonne réussite de sa culture.

En 1974 a eu lieu la 1ère fête de l'oignon à Trébons.

En 1992, il n'y avait plus que 2 producteurs à Trébons mais tous les jardins familiaux en produisaient (150 000 bulbes sur le département).

En 2000, la variété Hourcadère, du nom d'une chapelle de Trébons, a été inscrite au Catalogue Officiel.

Un oignon d'exception

L'Oignon Doux de Trébons se présente sous la forme de quenouilles de 10 à 15 cm de long.

Ses spécificités :

- Doux : l'Oignon Doux de Trébons est très agréable et très savoureux lors de sa dégustation.
- Sucré : il donne aux plats une légère saveur sucrée, contrairement à de nombreux oignons dont l'acidité est caractéristique.
- Facile à digérer : le consommateur hésite bien souvent à manger de l'oignon car sa digestion est parfois difficile. L'Oignon de Trébons a la particularité, reconnue par les consommateurs, de se digérer très facilement.
- Facile à cuisiner : il se consomme aussi bien cru (dans une salade fraîcheur et même en croque au sel) que cuit (poulet ou lapin à l'oignon doux de Trébons, tarte à l'oignon, omelette de Trébons...)
- Peu lacrymogène

Un oignon des quatre saisons

On peut le consommer durant toute l'année. Les différents stades de récolte lui confèrent tour à tour un aspect, une couleur et une saveur spécifique :

- L'Oignon doux primeur de mai à juillet,
- L'Oignon demi-sec puis sec d'août à septembre,
- Les « Cébars » (repousses sucrées d'oignon sec remis en terre) de novembre à avril.
- Enfin, le reste de l'année, il peut se consommer en confit d'oignons de Trébons (en accompagnement d'un foie gras, d'un magret, d'une viande blanche, en tarte...).

Les producteurs attachent le plus grand soin à sa culture. Tout est fait manuellement. Aussitôt récolté, l'oignon est ensuite soigneusement nettoyé, mis en botte et expédié pour être dégusté. Les producteurs suivent son développement dans le cadre d'une charte Qualité « Trébons Confiance » qui permet de valider et de suivre dans le détail les étapes clés de l'itinéraire de production.

L'oignon doux de Trébons est inscrit dans une démarche qualité d'Indication Géographique Protégée qui lie ce produit à une zone de production et à son histoire.

La châtaigne, ancrée dans l'histoire de la Bigorre

La châtaigne a, par le passé, été omniprésente dans l'économie de nos vallées, le fruit étant consommé par les animaux ou vendu sur les marchés, la feuille servant à la litière et le bois utilisé pour la charpente et le chauffage.

Pour diverses raisons, sa production a peu à peu perdu de son intérêt jusqu'à quasi disparaître, il y a une trentaine d'années. Conscient de ce risque, **l'Association « le renouveau de la châtaigne en Hautes-Pyrénées »** a dès 1996 milité pour sa sauvegarde.

En parallèle, un travail d'identification des variétés locales a été engagé. Il vise à caractériser nos variétés et notamment à mieux connaître leurs capacités à être transformées (aptitude à l'épluchage...), cela dans une logique de valorisation économique.

Riche en glucide (38%), la châtaigne est un bon complément énergétique. Sa teneur en vitamine B6 est précieuse aux vues des bienfaits qu'elle génère sur l'activité cérébrale. La châtaigne se consomme à toutes les étapes d'un repas : Apéritif, Soupe, Légumes, Salades, Fruits, Desserts, Liqueurs, Pains, Confitures.

Les vins de Madiran et du Pacherenc du Vic-Bilh

Situés à 45 minutes de Pau et Tarbes, 2h de Toulouse et Bordeaux et 1h30 des côtes Basques et Landaises, les vignobles de Madiran pour les rouges et Pacherenc du Vic-Bilh pour les blancs secs et doux valent le coup de sortir des grands axes !

Véritables ambassadeurs de leur région, nos vins portent haut et fort les couleurs de leur identité Sud-Ouest. Généreux, gourmands et vivants ils sont le reflet des hommes et des femmes qui les élaborent et présentent une diversité semblable à celle de leurs paysages aux confins de 3 départements : le Gers, les Pyrénées-Atlantiques et les Hautes-Pyrénées. Ces vins sont le fruit de cépages autochtones tels que le Tannat, les Petits et Gros Manseng.

Au total, ce sont 1400 hectares de vignes qui donnent un Madiran intense, généreux, fruité, avec des notes d'épices. Quant au Pacherenc du Vic-Bilh, il partage la même aire d'appellation sur 300 hectares, et donne des vins frais, vifs et fruités aux notes de fruits exotiques, fruits secs et à chair blanche.