



# DOSSIER DE PRESSE

## CONGRÈS DU PRODUIT ET DE LA GASTRONOMIE DES PYRÉNÉES

Huesca, 18, 19,20 et 21 mars 2017



Projet cofinancé par le Fonds européen du développement régional





**Evènement au sein du  
projet POCTEFA 08/15**

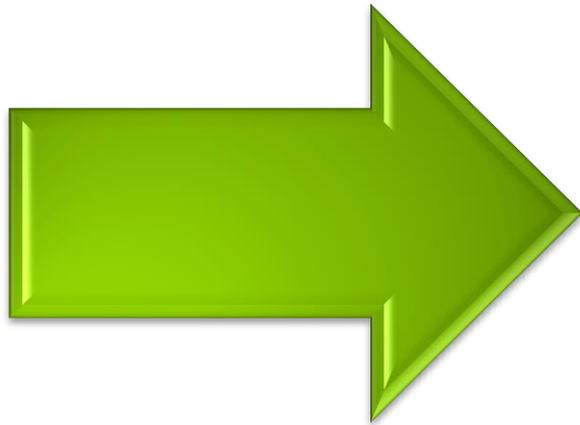
**“FAIT DANS LES  
PYRÉNÉES – HECHO  
EN LOS PIRINEOS”**

- Le congrès du produit et de la gastronomie fait partie du projet POCTEFA 08/15 “Fait dans les Pyrénées – Hecho en los Pirineos ”
- Il implique comme unique espace les Pyrénées centraux: Huesca (Espagne) et Hautes Pyrénées (France)





Hecho en los  
Pirineos



## OBJECTIF DU CONGRÈS

- **FAVORISER** la création d'une destination touristique **gastronomique** dans le centre des Pyrénées
- **APPORTER** de la valeur à la tradition, à la montagne et à l'environnement
- **RENFORCER** la qualité des produits alimentaires traditionnels et la gastronomie traditionnelle
- **LIER** le produit alimentaire de qualité avec la cuisine et le tourisme pyrénéen



¿QUI  
SERÁ?

- Un Congrès, une foire sur :
  - l'expérience,
  - le spectacle,
  - la formation,
  - la proximité,
  - l'échange,
  - la valeur de la production
  - la société



¿COMMENT  
NOUS  
ALLONS Y  
ARRIVER ?

- En donnant une visibilité à tous les acteurs de ce monde “gastronomique” dans notre territoire Hautes Pyrénées – Huesca
- Avec une foire agroalimentaire et un congrès uni



¿OÙ?  
¿QUAND?

- À HUESCA  
(Espagne)
- Palais du Congrès
- Le 18,19,20 et 21  
mars 2017



QU'EST-CE  
QUE  
NOUS  
ALLONS  
TROUVER?

- Échantillon de produits
- Participation de professionnels
- Présence du public
- Jours du congrès





Hecho en los  
Pirineos



¿À qui  
s'est  
adressé?

- Public
- Professionnels
- Distributeurs
- Responsables d'achats du secteur des services
- Agroalimentaire
- Entrepreneurs de la restauration et de l'industrie agroalimentaire
- Administration
- Association
- Centres de formation
- Cuisiniers
- Oenologues
- Boutiques spécialisées
- Journalistes et critiques gastronomique
- *Foodies*
- Blogueurs
- Amateurs de la gastronomie



# ¿Qui sera présent?

- Producteurs agroalimentaires d'Espagne (Huesca) et
- Producteurs agroalimentaires de France (Hautes Pyrénées)
- Entreprises liées à la restauration et à l'alimentation de cet espace transfrontalier
- Journalistes
- Blogueurs
- Écoles d'hôtellerie
- Cuisiniers
- Institutions
- Entreprises liées au secteur.





## ORGANISATION DE LA FOIRE

- Dates de la Foire: samedi 18, dimanche 19 et lundi 20 mars
  - Samedi et dimanche: ouvert au **public**
  - Lundi: ouvert aux **professionnels**
- Horaire: de 11H à 19H
- Les exposants seront regroupés par **PRODUITS**:
  - **16 groupes de produits** entre Huesca et les Hautes Pyrénées





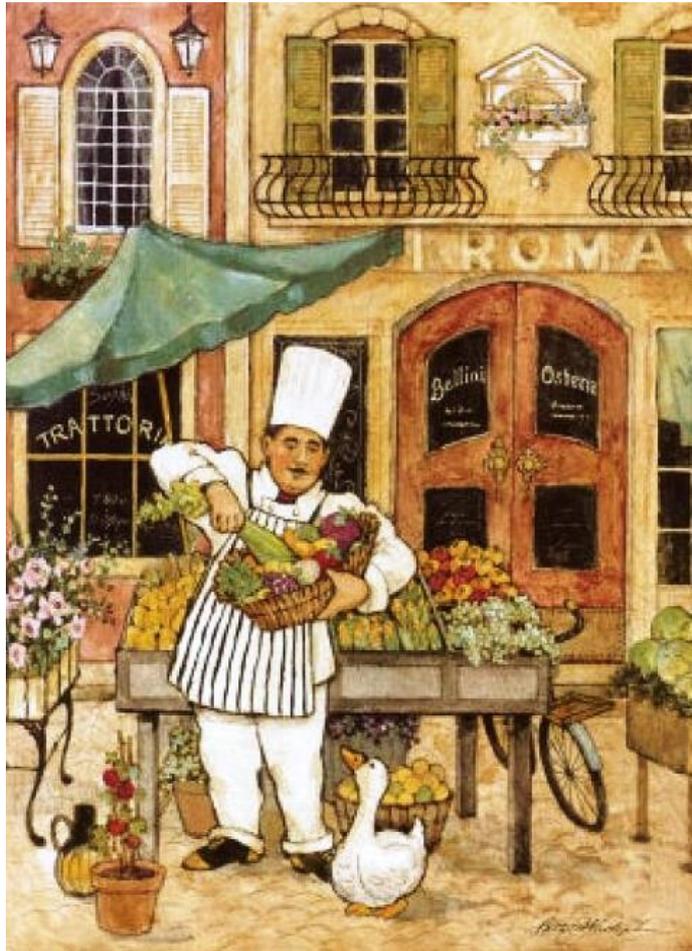
## QU'EST-CE QUE NOUS TROUVERONS À LA FOIRE ?

- **Exposition et vente de produits** de l'espace transfrontalier
- **Démonstrations et ateliers** pour le public et les professionnels
- **Dégustation** de produits qui seront réalisés par des cuisiniers
  - Dans la zone des dégustations sera offert un menu de quatre plats.
  - Réalisé par les trois écoles d'hôtellerie invitées: L'école de Tarbes, de Guayente et de San Lorenzo de Huesca





Hecho en los  
Pirineos



## ○ GROUPES DE PRODUITS:

- Fromage et laitages
- Huile d'olive
- Légumes
- Miel
- Viandes et charcuteries
- Pâtisserie, pain et farine
- Truffes
- Vins et liqueurs





Hecho en los  
Pirineos



- Bières artisanales
- Fruits secs
- Champignons
- Poissons
- Glaces
- Jus
- Autres



## ATELIERS ET DÉMONSTRATIONS

**Cuisiniers et producteurs proposeront douze ateliers et neuf démonstrations ouvertes au public:**

- samedi 18:
  - Trois ateliers
  - Une démonstration
  
- dimanche 19:
  - Cinq ateliers
  - Trois démonstrations
  
- lundi 20:
  - Quatre ateliers
  - Cinq démonstrations





## DÉGUSTATIONS

**Les trois écoles d'hôtellerie de Huesca et des Hautes Pyrénées (Guayente, Huesca et Tarbes) élaboreront plusieurs menus de dégustation avec des produits locaux**

- Démonstrations devant le public
- Élaborer par des cuisiniers de Huesca
- Servi par les traiteurs de Huesca
- À la disposition du public
- Avec un espace réservé pour la dégustation





Hecho en los  
Pirineos

Interreg  
POCTEFA



## AUTRES

- Menus et propositions gastronomiques liées au congrès dans toute la province
- Activités touristiques de loisirs et tourisme dans les deux zones
- Échantillon de bibliographie culinaire et exposition des références les plus importantes.
- Espace réservé aux fournisseurs de matériaux pour les services professionnels
- Déjeuner entre les exposants
- Démonstrations et performances spéciales les jours précédants l'événement à Huesca, avec la présence de tendances actuelles tels que les *food trucks*
- Projection de courts métrages sur les thématiques agroalimentaire et gastronomique
- Espace de démonstration pour les enfants.





## LA PARTICIPATION DU PUBLIC

- L'entrée de la foire aura un prix symbolique
- Ateliers et démonstrations prévu pour 10 à 15 participants
- Le public pourra profiter de diverses dégustations provenant des exposants producteurs



# LE CONGRÈS

## ○ OUVERTURE

- Coïncidant avec la foire, le samedi 18
- Table ronde sur la Commercialisation des produits locaux Pyrénéens
  - Avec la présentation de différentes expériences



# LE CONGRÈS

- **Dates: lundi 20 et mardi 21 mars**
- Lundi 20 inauguration du Congrès et clôture de la foire.
  - Conférences, dégustations, démonstrations, ateliers, expositions de matériels
- Mardi 21 clôture du congrès
  - Conférences, démonstrations, ateliers, exposition de matériels.





## LE CONGRÈS

- Le cuisinier Ferran Adrià, promoteur de la Bullipedia, participera au congrès sans exécuter de présentation culinaire.



# LE MODÈLE DE PRÉSENTATION

## ○ Sur la scène, il y aura:

- Un présentateur: le mainteneur de l'exposition.
- Un, deux, ou trois producteurs en lien avec les groupes de produits de la présentation.
- Un ou plusieurs cuisiniers réalisant la démonstration avec ces produits.
- Deux experts gastronomiques
- Une, deux ou trois personnes du domaine populaire
- La présentation durera 40 minutes



## PRÉSENTATION

- Il y aura sept présentations gastronomiques accompagnées de démonstrations
- Quatre communications de débat sur les sujets qui concerne ce secteur



## THÈMES



## POUR LE CONGRÈS

- LA TRUFFE
- SENSATIONS SUR LA TABLE
- NUTRITION DE QUALITÉ
- LA COMMERCIALISATION
- LA TRUITE, L'ESTURGEON ET LE CAVIAR
- L'HUILE
- LE VIN
- COCKTAILS
- LES FROMAGES
- VIANDES



## THÈMES



## POUR LE CONGRÈS

- LE HARICOT DE TARBES
- LE CANARD
- LE PORC NOIR DE BIGORRE



## AUTRES

- Des hommages seront adressés aux personnages illustres du monde de la gastronomie liés avec notre territoire
- Des visites seront fournies aux exploitations agroalimentaires de Huesca, aux congressistes et des informateurs





## Réseaux sociaux

- Après le 9 janvier 2017
  - Facebook
  - Twitter
  - Instagram
  - Google+
- Fait au Pyrénées: [www.hp-hp-eu](http://www.hp-hp-eu)

[www.congresogastronomiapirineos.eu](http://www.congresogastronomiapirineos.eu)





Projet cofinancé par le Fonds européen du développement régional

