



# Les produits de qualité des Hautes-Pyrénées se rassemblent pour LE SALON AGRICOLE DE TARBES 2010

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

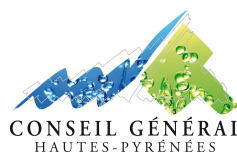


AINSI QUE LA TRUFFE AVEC GYPAET ET LES FROMAGES DES PYRENEES

AVEC LA PARTICIPATION DE



SOUTENUS TECHNIQUEMENT ET FINANCIEREMENT PAR



# LE SALON EN QUELQUES MOTS...

Pour la 5<sup>ème</sup> année consécutive, **les filières de qualité des Hautes-Pyrénées se regroupent pour le salon agricole de Tarbes.**

Le salon se tiendra du **11 au 14 mars 2010** 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**.

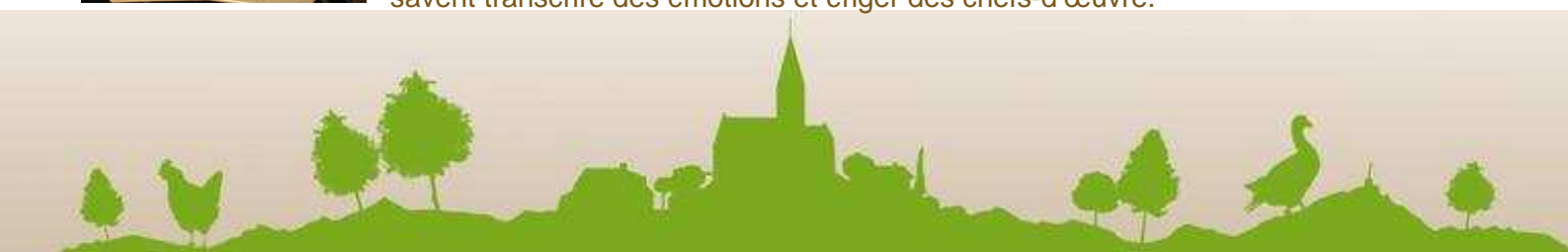
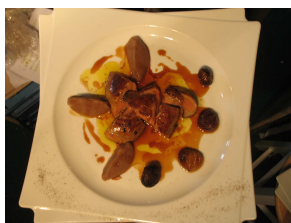
Ainsi, nous y retrouverons les produits suivants :

- 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
- Bienvenue à la Ferme
- les Fromages des Pyrénées
- la Châtaigne des Pyrénées
- la Poule Gasconne
- la Truffe et les cèpes
- Le Mouton Barèges-Gavarnie (qui sera présent dans la Bergerie)
- les Fruits et Légumes de Bigorre (qui seront présents sur le stand institutionnel de la Chambre d'Agriculture dans le hall 2 bis).

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 et l'IRTH** (Institut Régional du Tourisme et de l'Hôtellerie) ainsi que des **producteurs et artisans** réaliseront des **animations pendant tout le salon, à destination des scolaires et du grand public.**

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.



L'association **Slow Food** sera également présente sur ce stand. 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.

Le convivium (nom donné aux associations locales du mouvement) **Slow Food Bigorre** a été créé en 2005. Il regroupe une vingtaine de membres sous la présidence de Raphaël Paya. 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.**

Depuis sa création, le convivium participe à l'organisation **d'ateliers du goût**, notamment lors du SISQA (Salon International de la Qualité Alimentaire) qui se tient tous les ans au mois de décembre à Toulouse.

Dans la lignée de la stratégie nationale, un élargissement des actions auprès de nouveaux publics s'annonce pour 2010. Des opérations en direction de la **restauration collective** sont notamment envisagées.

Contact : [jl.doux@club-internet.fr](mailto:jl.doux@club-internet.fr) (secrétaire du convivium) [www.slowfood.fr](http://www.slowfood.fr)

Enfin, vous pourrez découvrir le portail des saveurs des Hautes-Pyrénées : [www.monpaisgourmand.fr](http://www.monpaisgourmand.fr)

Au fil d'une balade au Païs Gourmand des Hautes-Pyrénées, notre département vous révélera tous ses **trésors gastronomiques**. Sélectionnés pour leur amour du goût et de la qualité, les producteurs, vigneron, restaurants, fermes-auberges et traiteurs présents sur ce site sont les meilleurs ambassadeurs des saveurs de la Bigorre.

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.

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 des Hautes-Pyrénées en les mettant en valeur par la cuisine. Les Bigourdans sont eux aussi des ambassadeurs de ce patrimoine gastronomique !



# LE PROGRAMME COMPLET DU STAND



## Jeudi 11 Mars

De 9h30 à 17h : Animations pour les enfants :

- “ **Les champignons et la forêt** ” par la Chambre d’Agriculture (hall 3)
- “ **Les fruits et légumes de saison** ” par Jardins et Vergers de Bigorre (hall 2 bis)
- “ **Je découvre la ferme, je sens, je touche, je goûte** ” par Bienvenue à la Ferme (hall 2 bis)

10h00 : Préparation d’une recette par les Tables du Lys Bigourdan : “**Echine de Porc Noir grillé sauce façon tajine aux parfums d’ailleurs**”

11h30 : Dégustation ayant pour thème “**Accord mets et vins du terroir**” par l’IRTH de Tarbes (Institut Régional du Tourisme et de l’Hôtellerie)

15h00 : Préparation d’une recette par les Tables du Lys Bigourdan : “**Brochette de mouton de Barèges Gavarnie à la réglisse douce**”



## Vendredi 12 Mars

De 9h30 à 17h : Animations pour les enfants :

- “ **Les champignons et la forêt** ” par la Chambre d’Agriculture (hall 3)
- “ **Les fruits et légumes de saison** ” par Jardins et Vergers de Bigorre (hall 2 bis)
- “ **Je découvre la ferme, je sens, je touche, je goûte** ” par Bienvenue à la Ferme (hall 2 bis)

11h30 : Dégustation ayant pour thème “**Accord mets et vins du terroir**” par l’IRTH de Tarbes (Institut Régional du Tourisme et de l’Hôtellerie)

De 14h00 à 18h00 : **Dégustation commentée de douceurs régionales** par Alain Bourdet (Confiserie des Gaves à Lourdes)



17h00 (espace réservé dans le hall 4) : **Atelier Slow Food sur le thème des fromages d’estives**, animé par Gilbert Dalla Rosa, auteur en 2007 du livre “fromages entre ciel et terre” aux éditions Gypaète, et président du convivium Slow Food Béarn

## Samedi 13 Mars

**Fin de matinée : Dégustation des produits du terroir** proposée par les filières de qualité des Hautes-Pyrénées : tarte à l’oignon doux de Trébons, jambon noir de Bigorre, fromages des Pyrénées, vins de Madiran, confiture de châtaignes...

15h30 : Préparation d’une recette par Les Tables du Lys Bigourdan : “**Truite aux cébars confits avec un crumble noisette et brebis**”



## Dimanche 14 Mars



11h00 : Recettes réalisées à base de **Châtaigne des Pyrénées** par Isabelle Marret (productrice à Cabanac)

15h30 : Préparation d’une recette à base de **Poule Gasconne** par Frédéric Chartier (Restaurant L’Isard à Tarbes)



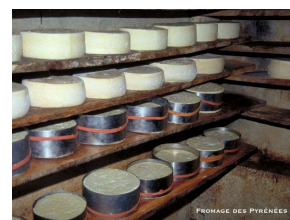
# ANIMATIONS A DESTINATION DES SCOLAIRES

Cette année, plusieurs ateliers sur les produits du terroir seront proposés aux scolaires **les jeudi et vendredi** :

- ✓ Sur le stand des produits de qualité dans le hall 3, la Chambre d'agriculture des Hautes-Pyrénées fera découvrir aux enfants « **les champignons et la forêt** ». Cet atelier aura pour objectif de montrer le rôle écologique des champignons dans les milieux forestiers et de l'importance de les préserver. En outre, les principaux **critères de distinction** des champignons seront mis en avant et quelques **champignons comestibles** rencontrés en forêt seront présentés aux enfants.



- ✓ Sur le stand institutionnel de la Chambre d'Agriculture dans le hall 2 bis, les producteurs de l'Association « **des Fruits et Légumes de Bigorre** » vont installer deux charrettes. Les enfants pourront ainsi découvrir **la diversité des fruits et légumes de saison** dans notre département, de manière ludique.



## ATELIER DU GOUT SLOW FOOD

Le **vendredi 12 mars à 17h** dans le hall 4, un atelier du goût sera organisé, sur le **thème des fromages d'estives**. Il sera animé par Gilbert Dalla Rosa, auteur en 2007 du livre "fromages entre ciel et terre" aux éditions Gypaète, et président du convivium Slow Food Béarn. Les arômes et saveurs des **fromages de Barousse, du Val d'Azun et de vallée d'Aspe** seront finement dégustés ; des **vins de Madiran et du Pacherenc du Vic Bilh** y seront judicieusement associés. Un moment de délicatesse pour les papilles à ne pas manquer. Places limitées. Inscriptions sur le stand.

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

[aperrin@tarbes.cci.fr](mailto:aperrin@tarbes.cci.fr) / [cecile.peres@tarbes.cci.fr](mailto:cecile.peres@tarbes.cci.fr)

Chambre d'Agriculture  
**Elodie MENVIELLE**  
05.62.34.87.22

[e.menvielle@hautes-pyrenees.chambagri.fr](mailto:e.menvielle@hautes-pyrenees.chambagri.fr)



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

