



## Introduction

Le IIIème Congrès Gastronomique « Fait en Pyrénées » est la continuation des deux premiers congrès gastronomiques du même nom organisés à Huesca (Espagne) en 2018 et 2019 (<https://hechoenlospirineos.eu/>).

Les deux premiers congrès consistaient en des événements ouverts au grand public (démonstrations, masterclass, vente de produits, conférences...) et en l'organisation de marchés de producteurs transfrontaliers des deux côtés de la frontière.

# Le Congrès 2022 : IIIème Congrès Gastronomique « Fait en Pyrénées »

## I- Dates du IIIème Congrès Gastronomique « Fait en Pyrénées » :

- 19 et 20 novembre 2022 : marchés de producteurs transfrontaliers sous les Halles de Pau (samedi 19) et sous les Halles de Laruns (dimanche 20)
- 21 et 22 novembre : masterclass de chefs cuisiniers de renom au lycée Lautréamont

## II- Programme de l'événement :

Cette troisième édition est différente car elle se veut éminemment pédagogique. Elle consiste en :

### 1) Marchés de produits « Faits en Pyrénées »

Organisation de deux marchés de producteurs transfrontaliers sur les villes de Pau et Laruns (64). Ces marchés permettront à 15 producteurs des deux côtés de la frontière de faire connaître, mettre en valeur et vendre des produits « Faits en Pyrénées »

### 2) Masterclass de chefs-cuisiniers pour lycéens franco-espagnols :

Organisation de deux journées de masterclass au lycée Lautréamont à Tarbes (65).

Trois chefs-cuisiniers de renom (2 espagnols et 1 français) proposeront aux étudiants présents l'élaboration d'un menu complet dont la base sont les produits de terroir



pyrénéens. Les produits utilisés par ces chefs-cuisiniers seront présentés par leurs producteurs aux lycéens.

- Les masterclass seront proposées aux lycéens des lycées Lautréamont et de l'école d'hôtellerie San Lorenzo de Huesca (Espagne). D'autres lycées seront invités également (Guayente en Espagne, Lourdes (65), Morlàas et Biarritz (64). À ce jour, Morlàas et Biarritz n'ont pas encore confirmé leur présence, le reste des écoles seront présentes.
- Les têtes d'affiche du congrès sont :
  - **Carmelo Bosque**, chef-cuisinier du restaurant Lillaspastia à Huesca <https://lillaspastia.es/carmelo-bosque/> (une étoile Michelin et un soleil repsol-équivalent espagnol de l'étoile Michelin)
  - **Eduardo Salanova**, chef-cuisinier du restaurant Espacio N à Esquedas (près de Huesca) <http://espacion.es/> (une étoile Michelin)
  - **Julien Bergua**, chef-cuisinier de l'Auberge des Aryelets à Aulon (Hautes-Pyrénées). BIB gourmand du guide Michelin

Les masterclass auront lieu le lundi 21/11 toute la journée et le mardi 22/11 au matin.

Dans l'après-midi du mardi, une table ronde sera organisée entre acteurs impliqués dans la dynamique de mise en valeur des produits pyrénéens. Cette table ronde clôturera le congrès et aura pour titre « Approches du territoire gastronomique Pirineos-Pyrénées dans la coopération transfrontalière.

### III- Producteurs présents sur les marchés de Pau et Laruns

Ci-après la liste des producteurs confirmés sur les marchés. Le département des Pyrénées-Atlantiques devra recruter 2 producteurs de plus, complémentaires de ceux-ci.

**ESPAGNE**

PRODUIT	PRODUCTEUR/ENTREPRISE	WEBSITE
HUILE D'OLIVE DU HAUT ARAGON	ECOSTEAN	<a href="https://ecostean.com/">https://ecostean.com/</a>
SAFRAN BIO	SAFRAN DE CASTILSABAS	
MIEL	OZ, MIEL ARTESANAL DEL PIRINEO	<a href="https://www.mieldelpirineo.com/">https://www.mieldelpirineo.com/</a>
CHARCUTERIE (GROSSE SAUCISSE DE GRAUS)-Porc	ASSOCIATION DES FABRICANTS DE LONGANIZA DE GRAUS	<a href="http://www.longanizadegraus.com/asociacion.php">http://www.longanizadegraus.com/asociacion.php</a>
FRUITS SECS	BOREN FRUTOS SECOS	
VIN	BODEGA ALMAZOR	
SANGRIA/VERMOUT	BINOMIO VINOS	<a href="https://cabecitalocadrinks.com/">https://cabecitalocadrinks.com/</a>
CONFITURES	MIMES GOURMET	<a href="https://www.mimesgourmet.es/">https://www.mimesgourmet.es/</a>
LÉGUMES SECS	BIOPALACIN	<a href="https://biopalacinplanet.com/">https://biopalacinplanet.com/</a>
JUS DE GRENADE NATUREL	ARILO FRUITS	<a href="https://arilofruits.com/">https://arilofruits.com/</a>

**FRANCE - 65**

PRODUIT	PRODUCTEUR/ENTREPRISE	CONTACT	TEL	EMAIL	WEBSITE
TISANES ET SELS AROMATIQUES BIO	Les jardins d'Olha	Greg et Audrey Sorin	0033 6 86 44 20 51	<a href="mailto:lesjardinsdolha@gmail.com">lesjardinsdolha@gmail.com</a>	<a href="https://www.lesjardinsdolha.fr/">https://www.lesjardinsdolha.fr/</a>
FROMAGES DE CHÈVRE	Ferme de l'Encantada	Sandrine et Florent Fabre	00 33 6 17 18 69 23	<a href="mailto:sandrine.peytavin@free.fr">sandrine.peytavin@free.fr</a>	<a href="https://fermelencantada.com/">https://fermelencantada.com/</a>
SPIRULINE	Spiruline des Hautes-Pyrénées	Fabienne Vrech	00 33 6 35 95 16 85	<a href="mailto:spiruline65@orange.fr">spiruline65@orange.fr</a>	<a href="http://spirulinedeshautespyrenees.fr/">http://spirulinedeshautespyrenees.fr/</a>



PRODUIT	PRODUCTEUR/ ENTREPRISE	CONTACT	TEL	EMAIL	WEBSITE
VIN DE JURANÇO N	DOMAINE BAYARD	Fanny Bessonne au	0033 6 67 91 74 27	<a href="mailto:laborde.bayard@gmail.com">laborde.bayard @gmail.com</a>	<a href="https://www.domaine-bayard-jurancon.fr/">https://www.domaine- bayard-jurancon.fr/</a>

#### IV- Chefs-cuisiniers présents pour les masterclass

##### 1) Espagne :

**Carmelo Bosque**, chef-cuisinier du restaurant Lillaspastia à Huesca <https://lillaspastia.es/carmelo-bosque/> (une étoile Michelin et un soleil repsol-équivalent espagnol de l'étoile Michelin)

Tel : +34628 07 76 52

Mail : [carmelobosque@hotmail.com](mailto:carmelobosque@hotmail.com)

**Eduardo Salanova**, chef-cuisinier du restaurant Espacio N à Esquedas (près de Huesca) <http://espacion.es/> (une étoile Michelin)

Mail : [ana.acin@ventadelsoton.com](mailto:ana.acin@ventadelsoton.com) (collaboratrice d'Eduardo Salanova)

##### 2) France (65) :

**Julien Bergua**, chef-cuisinier de l'Auberge des Aryelets à Aulon (Hautes-Pyrénées). BIB gourmand du guide Michelin

Tel : 06.38.58.71.59

Mail : [aubergedesaryelets@yahoo.com](mailto:aubergedesaryelets@yahoo.com)



#### **V- Menus « Faits en Pyrénées » élaborés par les chefs présents**

À ce jour, tous les menus définitifs ne sont pas encore disponibles

#### **VI- Producteurs et produits des menus « Faits en Pyrénées »**

Les producteurs dont les produits seront utilisés pour l'élaboration des menus par les chefs-cuisiniers sont invités à venir présenter leurs produits aux lycéens lors des masterclass.

À ce jour, la liste des produits et producteurs n'est pas encore disponible.