

# Fait en Pyrénées

III<sup>ème</sup>  
CONGRÈS DES  
PRODUITS ET DE  
LA GASTRONOMIE  
DES  
PYRÉNÉES

19, 20, 21 et 22  
NOVEMBRE  
2022



PAU / LARUNS / TARBES



MASTER CLASS



MARCHÉS

PIRINEOS  
PYRÉNÉES



# Fait en Pyrénées

19, 20, 21 et 22  
NOVEMBRE 2022

## Samedi 19 novembre 2022 - Halles de Pau

**07:30-13:00** Marché de produits "Fait en Pyrénées"

L'espace rénové des Halles de Pau accueillera le premier marché de produits "Fait en Pyrénées" de cette édition 2022, le samedi 19 novembre 2022 de 7h30 à 13h.

Depuis sa rénovation et son ouverture en 2018, les Halles de Pau sont devenues une référence pour les producteurs et consommateurs de produits locaux, et un lieu incontournable pour la promotion de la gastronomie pyrénéenne, avec une moyenne de 25 000 visiteurs par semaine.

A cette occasion, nos producteurs seront intégrés au carreau des producteurs du marché hebdomadaire de Pau.

## Dimanche 20 novembre 2022 - Halles de Laruns

**09:00-12:30** Marché et dégustation ouverte au public de produits "Fait en Pyrénées"

Par sa situation et sa nature, le village de Laruns se situe au cœur des relations transfrontalières. La commune s'étend jusqu'à la frontière du Pourtalet et le site d'Artouste, avec son célèbre petit train, le plus haut des Pyrénées, lui confère un attrait touristique international.

C'est à Laruns, sous les Halles, juste en dessous de la mairie, que se tiendra le deuxième marché de produits "Fait en Pyrénées".

Le public présent aura également l'occasion de déguster les produits proposés, avec un subtil mariage de saveurs des deux côtés des Pyrénées, pour apprécier toute la richesse gastronomique de ce territoire.

## Lundi 21 et mardi 22 novembre de 2022

Pendant deux jours (21 et 22 novembre), trois chefs de renom (deux espagnols et un français) donneront aux élèves des écoles hôtelières de la province de Huesca et des départements des Hautes-Pyrénées et des Pyrénées-Atlantiques, l'occasion d'être des ambassadeurs de la cuisine pyrénéenne.

Avec ces étudiants, ils prépareront chacun un menu "Fait en Pyrénées", en utilisant et en mettant en valeur les produits de terroir.

Les chefs choisis sont :

**Carmelo Bosque**, chef du restaurant Lillas Pastia à Huesca. (Une étoile Michelin et un soleil Repsol, équivalent espagnol de l'étoile Michelin)

**Eduardo Salanova**, chef du restaurant Espacio N à Esquedas. Huesca. (Une étoile Michelin)

**Julien Bergua**, chef du restaurant Auberge des Aryelets à Aulon, Hautes-Pyrénées. (BIB gourmand du Guide Michelin)

Ces démonstrations auront lieu en trois temps, lundi matin, lundi après-midi et mardi matin, et en simultané par les trois chefs, chacun dans une cuisine avec une douzaine d'élèves.

PIRINEOS  
PYRÉNÉES



# Fait en Pyrénées

19, 20, 21 et 22  
NOVEMBRE 2022

Lundi 21 novembre 2022 - Lycée des métiers Lautréamont, Tarbes

## PROGRAMME DÉTAILLÉ

- 08:00 Inauguration des masterclass** par le GECT Pirineos-Pyrénées, le Lycée professionnel Lautréamont et les chefs présents.  
SALLE DE CONFÉRENCE DU LYCÉE LAUTRÉAMONT
- 08:30 Masterclass 1, première partie.**  
Préparation d'une entrée, d'un plat principal et d'un dessert par chaque chef.
- 10:00 Pause et présentation, par leurs producteurs, des produits " Fait en Pyrénées "** utilisés dans les préparations.  
SALLE DE CONFÉRENCE DU LYCÉE LAUTRÉAMONT
- 11:00 Masterclass 1, deuxième partie.**  
Préparation d'une entrée, d'un plat principal et d'un dessert par chaque chef.
- 12:30 Dégustation, par les élèves, des plats préparés et échange avec les producteurs.**  
SALLE DE CONFÉRENCE DU LYCÉE LAUTRÉAMONT  
Pause déjeuner.
- 15:00 Masterclass 2, première partie.**  
Préparation d'une entrée, d'un plat principal et d'un dessert par chaque chef.
- 16:30** Pause.
- 17:00 Masterclass 2, deuxième partie.**  
Réalisation d'une entrée, d'un plat principal et d'un dessert par chaque chef.
- 18:30 Dégustation** des plats préparés par les élèves .  
SALLE DE CONFÉRENCE DU LYCÉE LAUTRÉAMONT  
Fin de la journée.

PIRINEOS  
PYRÉNÉES



# Fait en Pyrénées

19, 20, 21 et 22  
NOVEMBRE 2022

Mardi 22 novembre 2022 - Lycée des métiers Lautréamont, Tarbes

## PROGRAMME DÉTAILLÉ

**08:00 Masterclass 3, première partie.**

Préparation d'une entrée, d'un plat principal et d'un dessert par chaque chef.

**09:30** Pause.

**10:00 Masterclass 3, deuxième partie.**

Réalisation d'une entrée, d'un plat principal et d'un dessert par chaque chef.

**11:15 Clôture du IIIème Congrès Gastronomique "Fait en Pyrénées"** par les représentants politiques et les autorités. Visite des masterclass. Discours de clôture.  
RESTAURANT D'APPLICATION DU LYCÉE LAUTRÉAMONT.

**12:30 Dégustation** des plats préparés lors des masterclass, des amuse-bouches préparés par les élèves de Lautréamont et de produits " Fait en Pyrénées ".  
RESTAURANT D'APPLICATION DU LYCÉE LAUTRÉAMONT.

**15:00 Table ronde de clôture.**

SALLE DE CONFÉRENCE DU LYCÉE LAUTRÉAMONT

PIRINEOS  
PYRÉNÉES

